BARILS D'OEUFS A LA MOSCOVITE

Pour 4 personnes: 4 oeufs durs, du caviar ou des oeufs de saumon, sel et poivre noir fraîchement moulu, 4 fonds d'artichauts, gelée.

Ecalez les oeufs, coupez les 2 extrémités avec un couteau préalablement trempé dans l'eau chaude. Retirez soigneusement les jaunes en faisant attention de ne pas déchirer les blancs. Remplissez les blancs de caviar ou d'oeufs de saumon: dressez les tonnelets sur des fonds d'artichauts bien blancs et assaisonnés de citron et d'huile. Servez sur un lit de gelée hachée, (Les jaunes serviront pour décorer un autre plat).

BARILS D'OEUFS AUX ANCHOIS

Pour 4 personnes: 4 oeufs durs, du thon à l'huile, 2 cuillerées à soupe de mayonnaise, 1/4 de cuillerée à café de paprika, sel et poivre noir fraîchement moulu, 2 tomates, salade verte, câpres.

Ecalez les oeufs, coupez les 2 extrémités avec un couteau préalablement trempé dans l'eau chaude. Retirez soigneusement les jaunes en faisant attention de ne pas déchirer les blancs. Mélangez les jaunes en une pâte onctueuse du thon blanc à l'huile. Dressez chaque baril sur une demi-tomate évidée et assaisonnée. Servez sur un fond de salade verte hachée.

BARILS D'OEUFS AUX ANCHOIS

Pour 4 personnes: 4 oeufs durs, 8 filets d'anchois, 2 cuillerées à soupe de mayonnaise, 1/4 de cuillerée à café de paprika, sel et poivre noir fraîchement moulu, cresson, câpres.

Ecalez les oeufs, coupez les 2 extrémités avec un couteau préalablement trempé dans l'eau chaude. Retirez soigneusement les jaunes en faisant attention de ne pas déchirer les blancs. Mélangez les jaunes en une pâte onctueuse avec 4 filets d'anchois la mayonnaise et de paprika. Salez poivrez au poivre noir selon le goût et farcissez les oeufs avec le mélange. Pour servir: mettez les oeufs reposant sur l'extrémité la plus large, sur un lit de cresson. Coupez les filets d'anchois en deux dans le sens de la longueur et entourez les oeufs de manière à figurer des petits barils et coiffez chacun d'eux avec un gros câpre.

BRIOCHES AUX OEUFS BROUILLES

Pour 6 personnes: 6 brioches à tête, 5 oeufs, 40 g de beurre, sel, poivre, 1 c à soupe de crème fraîche épaisse, 2 c à soupe de coulis de tomates, 50 g de jambon cuit. Pour servir: à volonté, cresson et tomates.

Creusez les brioches, enfournez-les à four chaud. Cassez les oeufs entiers dans une casserole beurrée avec la moitié du beurre, battez-les et posez la casserole sur feu très doux ou au bain-marie. Faites cuire les oeufs en remuant vivement jusqu'à ce qu'ils soient uniformément coagulés. Incorporez le reste du beurre en parcelles pendant la cuisson, puis l'assaisonnement, la crème fraîche et le coulis de tomates. Terminez par des petits dés de jambon cuit. Remplissez les brioches évidées avec cette préparation. Décorez de touffes de persil ou de feuilles de basilic en saison. Servez avec cresson et tomates en tranches, assaisonnées de vinaigrette à volonté (ou toute autre salade).

COQUILLES PANACHEES

Pour 6 personnes: 6 oeufs, 1 jaune d'oeuf, sel, poivre, 200 g d'huile, 2 dl de vinaigre, 3 c à soupe de cerfeuil haché, 1 tranche de jambon, 1 c à soupe de Porto, 6 coquilles en verre, 18 olives noires.

Dans une jatte. mettez le jaune d'oeuf, tournez-le en crème et ajoutez petit à petit l'huile. Fouettez vivement jusqu'à obtenir une mayonnaise bien consistante. Ajoutez alors le sel. poivre et le vinaigre. Séparez la mayonnaise en deux parts. Dans la première partie, incorporez le cerfeuil haché. Pour l'autre partie. incorporez le jambon haché menu et ajoutez goutte à goutte le Porto. Faites bouillir une casserole d'eau et cassez-y délicatement les oeufs un à un. Laissez-les pocher 4 mn, égouttez et laissez refroidir. Tapissez ensuite le fond de chaque coquille d'une couche de mayonnaise au cerfeuil posez dessus l'oeuf poché et recouvrez d'une couche de mayonnaise au jambon. Décorez chaque coquille avec 3 olives noires.

FARCES POUR OEUFS DURS

Tous les poissons (en boîtes ou restants), les homards, langoustes, crabes, langoustines, les charcuteries (avec mayonnaise), les crudités, les fromages (petits suisses aux fines herbes notamment), les truffes, les triperies (foie, cervelle, lamelles d'andouillettes).

GARNITURES POUR OEUFS EN GELEE

En règle générale, ce sont les mêmes techniques que pour les oeufs durs. La seule variante, ici, c'est la gelée. Pour rappel, vous garnirez avec: des dés jambon, de l'estragon, des fines herbes, un hachis de crevettes, des anchois, des olives, du cresson, des poissons, des crustacés, des crudités, etc...

Oeufs au saumon avec garniture de champignons.

Oeufs aux herbes avec tomates.

Oeufs aux lamelles de volailles avec jambon.

Oeufs aux anchois et olives avec tomates et champignons.

Oeufs aux poivrons rouges décorés de poivrons verts.

Oeufs aux crevettes avec garniture de bouquet.

Oeufs aux épinards avec lamelles de tranches de rôti (plutôt que des épinards, vous pouvez y mettre des fonds d'artichauts).

OEUFS A LA BRETONNE

Oeufs durs, tomates, des restes de poisson ou 1 boîte de filets de maquereaux, mayonnaise au citron, sel et poivre.

Faites durcir les oeufs. Ecalez-les et coupez-les en deux dans le sens de la longueur, Enlevez les jaunes et mélangez-les intimement avec le poisson. Poursuivez cette incorporation jusqu'à ce que les jaunes d'oeufs et le poisson soient parfaitement amalgamés, Salez, poivrez et ajoutez la mayonnaise citronnée. Travaillez à nouveau ce mélange. Garnissez les blancs d'oeufs avec cette farce. Disposez sur le plat de service des rondelles de tomates et garnissez avec les oeufs. Servez avec une sauce mayonnaise ou vinaigrette. Variante: La même préparation peut se faire avec du thon ou toutes conserves de poisson. Pour corser ajoutez un rien de paprika ou de poivre de Cayenne.

OEUFS A LA NANTAISE

Pilez finement trois sardines (épluchées) avec 6 jaunes d'oeufs durs et 40 g de beurre. Travaillez bien en ajoutant 1 c à café de jus de citron et une noisette de moutarde. Assaisonnez. Fourrez les moitiés d'oeufs durs avec cette préparation.

OEUFS CRESSONNIERE

Oeufs durs, une botte de cresson, mayonnaise bien relevée, tomates, olives noires (facultatif).

Faites cuire les oeufs et écalez-les. Nettoyez à grande eau une botte de cresson dont vous enlevez les plus grosses côtes. Egouttez. Posez le cresson sur un plat de service. Couchez-y les oeufs (coupés en deux), garnissez d'une sauce mayonnaise. Ajoutez les tomates pelées, épépinées et coupées en rondelles. Saupoudrez de persil haché. Vous pouvez corser avec des dés de jambon ou de fines rondelles de saucisson bien épicé.

OEUFS CRESSONNIERE

Pour 6 personnes: 7 oeufs, 1 botte de cresson, 1/2 litre d'huile, 10 cl de crème fraîche épaisse, le jus d'un citron, moutarde, vinaigre, sel et poivre, oeufs de lump rouges et noirs pour décorer.

Pocher les oeufs et les déposer dans des ramequins profonds. Equeuter et laver soigneusement le cresson en réservant quelques feuilles pour la décoration. Plonger le cresson deux minutes dans l'eau bouillante, puis l'égoutter, le rafraîchir à l'eau froide et l'essorer. Monter une mayonnaise avec un oeuf, une cuillerée à café de moutarde, une cuillerée à soupe de vinaigre, sel et poivre, en versant l'huile doucement. Ajouter le cresson, la crème et le jus de citron. Napper les oeufs pochés avec cette sauce. Décorer avec des feuilles de cresson et des oeufs de lump rouges et noirs. Servir très frais.

OEUFS DURS A LA NICOISE

Pour 4 personnes: 8 oeufs, 500 g de haricots verts, 1 c à soupe de vinaigre, 3 c à soupe d'huile, sel, poivre. 2 poivrons rouges, 16 filets d'anchois à l'huile, olives vertes farcies au piment à volonté, 100 g de mayonnaise, 3 c à soupe de coulis de tomates, basilic frais à volonté.

Faites cuire les oeufs durs, passez-les sous l'eau froide et écalez-les. Nettoyez les haricots verts et faites-les cuire à l'eau bouillante salée, égouttez-les encore fermes (comptez 10 à 15 mn de cuisson selon leur grosseur). Laissez-les refroidir, puis assaisonnez-les de vinaigrette. Garnissez chaque assiette de haricots verts de 2 oeufs durs, de poivron épépiné et coupé en lanières (vous pouvez griller légèrement les poivrons et les peler avant de les couper, ils seront plus digestes), de filets d'anchois et d'olives. Mélangez mayonnaise et coulis de tomates, ajoutez le basilic frais haché et nappez les oeufs de cette sauce.

OEUFS EN GELEE

Pour 4 personnes: 1 sachet de gelée instantanée, 4 oeufs, 1 tranche de jambon, 4 feuilles d'estragon, 4 petits moules ronds, quelques olives.

Préparez la gelée selon les indications. Pendant ce temps faites bouillir une casserole d'eau salée. Lorsqu'elle bout, plongez doucement les oeufs et laissez bouillir 5 mn. Au bout de ce temps, sortez-les et passez les sous l'eau froide. Enlevez la coquille et réservez. Lorsque la gelée est prête, foncez-en le fond des petits moules, ajoutez une feuille d'estragon et un morceau de jambon. Placez ensuite l'oeuf et recouvrez de gelée. Laissez refroidir le reste de gelée. Placez les moules au réfrigérateur une heure environ. Pour démouler, passez une lame de couteau le long du moule. Dressez sur un plat de service, garnissez de la gelée restante finement hachée et décorez avec les olives.

OEUFS EN GELEE

Dans une cocotte, mettez un jarret et un pied de veau, ajoutez 2 litres d'eau froide; salez et faites cuire lentement, écumez, et lorsque le liquide est porté à ébullition, ajoutez 3 carottes et une branche de céleri coupée en morceaux. Laissez cuire à feu très doux pendant 4 heures. A ce moment-là, sortez les viandes du bouillon, passez celui-ci à travers une étamine dans un récipient creux et laissez refroidir. Lorsque le bouillon est pris en gelée, retirez la graisse qui est montée à la surface. Mettez la gelée à petit feu, ajoutez une grande boîte de concentré de tomate. Rectifiez l'assaisonnement, s'il y a lieu, ajoutez une demi-cuillerée à café de sel de céleri et faites bouillir 5 minutes. Laissez tiédir, votre gelée est alors utilisable. Passez des ramequins rapidement à l'eau froide, versez un peu de gelée, déposez ensuite un petit morceau de jambon ou une rondelle de tomate. Lorsque la gelée commence à se solidifier, déposez délicatement un oeuf poché et finissez de remplir chaque ramequin avec de la gelée. Mettez plusieurs heures au frais, si possible dans un réfrigérateur. Démoulez au moment de servir (trempez rapidement les ramequins dans l'eau chaude) et décorez de feuilles de laitue et de rondelles de tomates.

OEUFS EN GELEE FORESTIERE

Oeufs durs, 150 g de champignons, 2 tranches de jambon de Parme, sachet de gelée instantanée, 1 citron, 1 verre de porto (ou de madère), mayonnaise.

Faites durcir les oeufs. Préparez la gelée mais en y ajoutant le jus d'un demi-citron et le madère (ou le porto). Pendant que la gelée est au frais, faites une mayonnaise (elle doit être très épicée. N'hésitez pas à y ajouter du Cayenne ou des quatre épices). Lavez et découpez vos champignons en lamelles. Emincez le jambon. Mélangez champignons et jambon à la mayonnaise (vous pouvez, si cette sauce devient trop épaisse, y ajouter du citron). Procédez à la gélification de vos ramequins (ou moules). Sur le fond de gelée prise, disposez les garnitures, olives, tranches d'estragon, lamelles de champignons, au choix). Coupez les oeufs durs en tranches épaisses. Posez une tranche, une couche de mayonnaise (agrémentée des ingrédients) et ainsi de suite. On compte 1/2 oeuf par ramequin.

OEUFS FARCIS

Oeufs durs coupés en deux, farcis avec les jaunes passés et mélangés avec de la crème, du sel et du poivre puis surmontés d'oeufs de lumps rouges et noirs.

OEUFS FARCIS

Pour 6 personnes: 3 oeufs durs, 250 g d'olives noires, 12 filets d'anchois, 50 g de câpres, persil.

Ecalez les oeufs, coupez-les en deux, retirez les jaunes que vous émietterez grossièrement en les mélangeant à des petits morceaux d'anchois. Garnissez ensuite chaque blanc de cette farce. Décorez avec des olives noires, des câpres, un filet d'anchois et du persil haché.

OEUFS FARCIS A LA MOUTARDE

Pour 4 personnes: 8 oeufs, 1 cuillerée 1/2 à café de moutarde, 1 cuillerée à soupe de cornichons hachés, 1 grosse c à soupe de crème, sel, poivre, 1 citron, 1 laitue. Préparation: 15 mn. Cuisson: 15 mn.

Faites durcir les oeufs 15 mn à l'eau bouillante salée, passez-les sous l'eau froide et épluchez-les. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur, retirez les jaunes que vous mélange avec la moutarde, la crème et les cornichons. Ajoutez le jus d'un citron, mélangez bien. Garnissez les blancs avec ce mélange et posez chaque demi-oeuf farci dans le plat de service sur une feuille dc laitue. Servez très frais.

OEUFS FARCIS AU CRABE

Pour 6 personnes: 6 oeufs durs, 4 c à soupe de mayonnaise, 200 g de crabe (en boîte), sel, poivre, 1 citron, 1 botte de radis, persil.

Ecalez les oeufs coupez-les en deux. Retirez les jaunes mélangez-les à la mayonnaise et au crabe. Assaisonnez, ajoutez du jus de citron au goût. Farcissez les blancs avec cette préparation. Présentez-les sur les radis coupés en rondelles. Décorez de persil.

OEUFS FARCIS AU FROMAGE DE CHEVRE

Pour 4 personnes: 4 oeufs, 100 g de fromage de chèvre (rigotte, chavignol), 2 c à soupe de crème fraîche, 1 gousse d'ail, 1 c à soupe de ciboulette hachée, sel, poivre. Laitue et persil à volonté.

Faites durcir les oeufs, écalez-les, coupez-les en deux et retirez les jaunes. Travaillez le fromage débarrassé de sa croûte avec la crème, l'ail pilé et la ciboulette, salez et poivrez, farcissez les blancs. Tapissez le plat de service de feuilles de laitue. Recouvrez avec les jaunes d'oeufs passés à la moulinette. Disposez dessus les blancs d'oeufs farcis.

OEUFS FARCIS AU JAMBON

Pour 6 personnes: 3 oeufs durs, 2 tranches de jambon cuit, 4 c à soupe de mayonnaise, 1 c à soupe de concentré de tomates. Pour garnir: 6 filets d'anchois roulés aux câpres, quelques olives noires, 1 tomate, quelques feuilles de laitue.

Ecalez les oeufs, coupez-les deux, retirez les jaunes sans abîmer les blancs. Pilez les jaunes, ajoutez le jambon haché menu et la mayonnaise mélangée au concentré de tomates (plus ou moins selon le goût). Remplissez les blancs d'oeufs de cette préparation en formant un dôme; sur le dessus, déposez un filet d'anchois roulé. Présentez les oeufs farcis sur une tranche de tomate et une chiffonnade de laitue. Décorez d'olives noires à volonté. Servez éventuellement le reste de mayonnaise tomatée à part.

OEUFS FARCIS AU ROQUEFORT

Pour 4 personnes. Coupez 4 oeufs durs en deux horizontalement. Retirez les jaunes délicatement et écrasez-les à la fourchette avec 50 g de roquefort, 50 g de crème fraîche, 1 c à café de concentré de tomates, sel poivre, une pincée de paprika. Répartissez dans les blancs d'oeufs. Décorez d'olives ou de cerneaux de noix.

OEUFS FARCIS AU ROQUEFORT

Pour 8 personnes: 8 oeufs durs, 60 g de roquefort, 3 c de crème fraîche, 1 pincée de paprika, sel, poivre, 1 c à café de moutarde forte, quelques feuilles de salade, olives noires.

Coupez un petit morceau de blanc du côté du gros bout des oeufs de façon à ce qu'ils puissent tenir debout. Enlevez une calotte plus importante de l'autre côté afin de pouvoir retirer les jaunes. Ecraser à la fourchette le roquefort, les jaunes d'oeufs, et les morceaux de blancs retirés. Mélangez avec une cuillerée à café de moutarde, 3 c à soupe de crème fraîche et une pincée de paprika. Poivrez, salez légèrement. Emplissez les oeufs avec cette préparation. Posez-les debout sur des feuilles de salade. Décorez chacun d'eux d'olives noires dénoyautées.

OEUFS FARCIS AU SAUMON

Pour 6 personnes. Préparation 10 mn. 6 oeufs durs, 100 de saumon fumé, 4 c à soupe de crème fraîche, 1 citron. Pour garnir: feuilles de salade et petits morceaux de poivron ou de tomate à volonté.

Ecalez les oeufs, coupez-les en deux, retirez les jaunes. Passez-les au mixeur avec le saumon fumé. Joignez la crème et du jus de citron au goût. Farcissez les blancs avec cette préparation, décorez de dés de poivron et de feuilles de salade à volonté.

OEUFS FARCIS AU THON

4 oeufs, 1 boîte de 100 g de miettes de thon, 50 g de beurre, 1 c à café de jus de citron, sel, poivre, 1 tomate, salade verte. Cuisez les oeufs durs à l'eau bouillante. Ecalez-les. Coupez-les en 2 et retirez les jaunes. Mettez dans le mixer le beurre et les miettes de thon égouttées. Ajoutez le jus du citron, sel et poivre selon le goût et mixez. Remplissez en dômes les demi-

oeufs avec cette farce. Dans chaque assiette, mettez 2 oeufs farcis, une feuille de salade. Ecrasez à la fourchette les jaunes d'oeufs. Emiettez-les sur les feuilles de salade. Décorez avec des petits dés de tomates.

OEUFS FARCIS AUX ANCHOIS

Faites durcir 4 ou 6 oeufs (selon leur grosseur), passez-les aussitôt cuits sous le robinet d'eau froide pour les écaler facilement. Coupez-les en deux, retirez les jaunes. Ecrasez ceux-ci et mélangez-les avec 50 g de beurre et 2 c à soupe de pâte d'anchois (en tube). Pétrissez bien le tout pour avoir un mélange homogène, goûtez et ajoutez un peu de pâte d'anchois si nécessaire. Sur le plat de service, faites un lit de feuilles de laitue, posez les oeufs farcis par-dessus. Décorez à volonté de filets d'anchois roulés, de quartiers de tomates, d'olives, etc.

OEUFS FARCIS AUX CREVETTES

Pour 4 personnes: 4 oeufs, 125 g de crevettes cuites, 100 g de mayonnaise, persil haché.

Faites durcir les 4 oeufs. Laissez refroidir. Ecalez les oeufs. Coupez-les dans le sens de la largeur et retirez délicatement les jaunes d'oeufs sans abîmer les blancs. Décortiquez les crevettes et mélangez-les aux jaunes d'oeuf écrasés. Remplissez les moitiés d'oeuf avec cette farce et nappez de sauce mayonnaise. Saupoudrez de persil haché.

OEUFS FARCIS AUX HERBES

Pour 4 personnes: 4 oeufs, 2 fromages frais carré demi-sel, 2 c à soupe de moutarde douce à l'estragon, ciboulette ou persil, laitue.

Faites cuire 4 oeufs durs. Mettez-les à refroidir dans l'eau froide. Ecalez-les. Coupez les en 2. Retirez les jaunes et écrasez-les dans un bol avec les carrés demi-sel et la moutarde. Ajoutez la ciboulette ou le persil haché, (garnissez de cette préparation les demi-blancs et présentez sur une chiffonnade de feuilles de laitue.

OEUFS FARCIS AUX OLIVES

Pour 6 oeufs durs: 1 c à soupe de moutarde forte, 50 g de beurre, 8 ou 10 olives vertes ou noires, 6 filets d'anchois, persil, sel, poivre. Décor: salade, tomates, crudités.

Hachez les olives et le persil. Mélangez avec le jaune des oeufs durs, le beurre, la moutarde forte, sel, poivre. Emplissez bien l'intérieur des demi-blancs d'oeufs pour obtenir une forme bombée. Déposez sur chacun un filet d'anchois. Présentez sur des feuilles de salade entourées de tomates et crudités diverses.

OEUFS FERMIERE

Pour 6 personnes. Coupez 6 oeufs durs en deux dans le sens de la longueur. Mélangez les jaunes d'oeufs réduits en purée avec 4 petits suisses, 3 grosses cuillerées à soupe de persil très finement haché (ne le ménagez pas). Salez, poivrez fortement. Liez le tout avec 4 cuillerées à soupe de béchamel froide et épaisse. Regarnissez les moitiés de blancs d'oeufs avec cette préparation. Disposez sur des feuilles de laitue ou de cresson. Servez bien frais.

OEUFS JARDINIERE

Oeufs durs, moutarde, sel, poivre, huile, citron, 1 boîte de pois fins (ou pois frais), 1 boîte de macédoine de légumes (ou légumes frais que vous ferez cuire), fines herbes hachées.

Faites durcir les oeufs et coupez-les dans le sens de la longueur. Enlevez les jaunes et passez-les à la moulinette. Dans un bol, vous mélangez cette mousse de jaunes d'oeufs avec de la moutarde, du sel et du poivre. Avec de l'huile, vous faites monter comme pour une mayonnaise. Mélangez-y les petits pois et la macédoine. Emplissez les oeufs avec cette farce et recouvrez avec un restant de sauce. Saupoudrez de fines herbes hachées. Vous décorerez le plat avec des cornichons découpés en fleurs et des rondelles de tomates.

OEUFS MIMOSA AUX CREVETTES

8 oeufs, une tasse de mayonnaise, 125 g de crevettes grises, 1 c à soupe de persil haché.

Faites durcir les oeufs, écalez-les, coupez-les en deux dans le sens de la longueur, retirez les jaunes. Coupez une lamelle dans le côté arrondi de chaque moitié de blanc d'oeuf pour assurer leur stabilité. Ecrasez 2 jaunes d'oeufs, mélangez-les à la mayonnaise et aux crevettes, joignez les herbes. Farcissez les blancs d'oeufs avec cette préparation. Passez le reste des jaunes à la moulinette. Dressez le tout sur le plat de service en décorant de touffes de persil (on peut aussi réserver quelques crevettes pour la décoration).

OEUFS MOLLETS AUX ARTICHAUTS

Faites cuire 4 oeufs mollets. Déposez-les sur 4 fonds d'artichauts (en boîte et égouttés). Décorez de sauce mayonnaise au paprika. Peut aussi se faire avec des oeufs durs.

OEUFS PANES SAUCE TARTARE

Pour 4 à 5 personnes. Préparation: 20 mn. Cuisson: 15 mn. 10 oeufs, 5 c à soupe de chapelure, 250 g de mayonnaise, 1 c à soupe de câpres, 1 échalote, 4 cornichons, 1 c à soupe de persil ciselé, 2 c à soupe de cerfeuil ciselé, 1 c à soupe d'estragon ciselé, huile pour friture, sel, poivre.

Faites durcir 9 oeufs à l'eau bouillante pendant 9 mn. Au bout de 2 mn de cuisson, retournez-les dans l'eau afin que le jaune soit bien centré. Rafraîchissez-les et écalez-les. Cassez l'oeuf restant dans une assiette creuse. Salez, poivrez. Battez-le à la fourchette. Versez la chapelure dans une seconde assiette creuse. Enrobez 8 oeufs durs d'oeuf battu puis roulez-les dans la chapelure. Recommencez cette opération une seconde fols afin que la chapelure adhère bien. Faites dorer les oeufs en deux temps 2 à 3 mn dans un bain de friture à 170°C. Egouttez-les sur du papier absorbant. Hachez l'oeuf dur restant ainsi que l'échalote et les cornichons. Incorporez-les à la mayonnaise avec les câpres, le persil le cerfeuil ainsi que l'estragon. Rectifiez l'assaisonnement. Servez cette sauce avec les oeufs panés.

OEUFS POCHES SAUCE AURORE

Pour 4 personnes: 8 oeufs, 3 dl de lait, 100 g de crème, 60 g de beurre, 1 cuillerée à soupe de farine, 1 petite boîte de concentré de tomate, sel, poivre, vinaigre. Préparation: 20 mn. Cuisson: 20 mn.

Faites pocher les oeufs un par un dans de l'eau frémissante vinaigrée. Laissez-les égoutter et refroidir sur un torchon. Faites une béchamel avec le beurre, la farine, le lait. Lorsqu'elle est cuite ajoutez la crème et le concentré de tomate, assaisonnez et remuez bien. Laissez refroidir. Disposez les oeufs sur un plat, versez la sauce dessus, mettez au réfrigérateur et servez très froid.

OEUFS REMOULADE

Pour 6 personnes: 6 oeufs durs, 1/4 litre de sauce mayonnaise, 1 c à soupe de moutarde, 1 c à soupe de vinaigre de vin, 1 c à soupe de câpres, 3 cornichons, 1/2 poivron rouge, 1 c à soupe de fines herbes.

Ecalez les oeufs, gardez-les entiers. Mélangez la mayonnaise, la moutarde et le vinaigre. Ajoutez les câpres, les cornichons, le poivron et les fines herbes, le tout haché. Nappez les oeufs avec cette sauce.

OEUFS SAUCE ROQUEFORT

Pour 6 personnes: 6 oeufs durs, 150 g de mâche ou 1 botte de cresson. Sauce: 50 g de roquefort, 250 g de crème fraîche, 1 c à café de cognac, poivre, 1 c à soupe de persil haché.

Ecalez les oeufs, coupez-les en deux. Nettoyez la salade. Ecrasez le roquefort et mélangez-le à la crème, joignez le cognac, poivrez et ajoutez la ciboulette. Sur le plat de service, faites un lit de salade, posez les oeufs par-dessus. Nappez de sauce au moment de servir.

OEUFS SURPRISES

Attention! respectez bien les proportions pour cette recette. Un rien de trop ou trop peu en gâche le goût. Pour 4 oeufs: 50 g de foie gras, 100 g de jambon (maigre), 50 g de crème fraîche.

Faites durcir les oeufs, écalez, coupez en deux dans le sens de la longueur, retirez les jaunes. Ecrasez les jaunes à la fourchette. Coupez le jambon en très fines lamelles. Pilez les jaunes, le jambon, la mousse de foie gras et la crème de manière à obtenir un appareil souple mais ferme. Assaisonnez (au goût). Garnissez de cette farce les moitiés de blancs d'oeufs. Servez, si vous le voulez sur petits canapés mais n'ajoutez rien d'autre.

OEUFS TRICOLORES EN TERRINE

Pour 6 personnes: 18 oeufs, sel, poivre, 3 c à soupe d'huile, 400 g d'épinards cuits, hachés et bien égouttés, 100 g de gruyère râpé, noix muscade, 100 g de crème fraîche, une tasse de coulis de tomates. Pour servir: olives à volonté.

Prenez trois récipients creux, cassez 6 oeufs dans chacun, salez, poivrez et ajoutez 1 c à soupe d'huile dans chaque récipient. Dans le premier, mettez les épinards, mélangez bien. Dans le deuxième, la moitié de la crème, le fromage râpé et la noix muscade. Dans le troisième, le reste de crème et le coulis de tomates. Versez les oeufs aux épinards dans un moule à cake huilé. Faites cuire au four au bain-marie jusqu'à ce que les oeufs soient pris (15 mn environ); versez alors les oeufs au fromage, faites cuire de la même façon. Versez enfin les oeufs aux tomates et faites cuire également. Laissez refroidir. Servez avec des olives à volonté.

OEUFS VERT PRE

Oeufs durs, épinards (environ 100 g d'épinards cuits pour 4 oeufs) mayonnaise, beurre. Pour 4 à 5 oeufs, une boîte 1/4 de litre d'épinards.

Faites durcir les oeufs, coupez-les dans le sens de la longueur. Enlevez les jaunes et pétrissez-les avec un peu de beurre, du sel, du poivre et une cuillère d'épinards. Garnissez les blancs avec cette purée. Dressez sur un plat de service et recouvrez de mayonnaise (à laquelle vous incorporez, si vous l'aimez, des dés de jambon).

OMELETTE AUX AUBERGINES

Pour 4 à 6 personnes: 500 g d'aubergines, un filet de citron, 1 gousse d'ail, 3 c à soupe d'huile d'olive, sel, poivre. 8 oeufs, sel, poivre, 300 g de fromage de chèvre (genre bruccio, à défaut, fromage blanc). Beurre et huile pour cuire l'omelette.

Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur et faites-les griller sous le gril du four. Retirez toute la chair et malaxez-la avec le citron, l'ail pilé et l'huile versée en filet;

assaisonnez. Battez les oeufs en omelette avec sel et poivre. Ajoutez le fromage blanc et la purée d'aubergines. Versez l'appareil dans une poêle où vous aurez fait chauffer le beurre et l'huile. Faites cuire l'omelette d'un côté, retournez-la sur une assiette et glissez-la à nouveau dans la poêle pour faire rôtir l'autre face. Servez froid avec une salade verte.

SALADE D'OEUFS DURS AUX ANCHOIS

Pour 4 personnes: quelques feuilles de salade verte (scarole, laitue ou frisée), 8 oeufs durs, 250 g de fromage de Comté, 1 boîte de filets d'anchois à l'huile, une douzaine de petits croûtons grillés. Sauce: 1 c à soupe de vinaigre, 1 c à café de moutarde, sel, poivre, 1 gousse d'ail, 3 c à soupe d'huile, persil haché.

Nettoyez, égouttez et séchez la salade verte, tapissez-en le fond d'un saladier. Ecalez les oeufs, coupez-les en quartiers, coupez le fromage en dés. Mettez le tout dans le saladier avec les filets d'anchois et les croûtons. Préparez la sauce vinaigrette avec les ingrédients indiqués et versez sur la salade au moment de servir. Vous pouvez frotter les croûtons d'ail à volonté. Vous pouvez ajouter: des lamelles de fenouil, des rondelles de radis, des morceaux de pommes fruits.

TERRINE D'OEUFS AU SAUMON

Pour 8 à 10 personnes: 10 oeufs, 2 tasses d'herbes hachées (persil, ciboulette, estragon), 4 tranches assez épaisses de saumon fumé, 300g de gelée en bloc du charcutier, en boîte, ou préparée avec un sachet, 2 c à soupe de vin blanc, mayonnaise.

Faites durcir les oeufs (10 mn à l'eau bouillante), passez-les sous l'eau froide du robinet pour pouvoir les écaler plus facilement. Laissez-les refroidir, puis hachez-les au couteau et mélangez-les à la moitié des herbes. Répartissez les oeufs dans une terrine en alternant avec des tranches de saumon. Faites fondre la gelée parfumez-la avec le vin blanc et versez-la sur les oeufs. Faites prendre au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Ajoutez à la mayonnaise le reste des herbes. Servez la terrine coupée en tranches, avec cette sauce verte. Vous pouvez remplacer le saumon fumé par du saumon cru mariné dans du citron.

BEIGNETS D'OEUFS DURS

Faites durcir 3 oeufs en les plongeant pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante salée et vinaigrée. Lorsqu'ils sont cuits, passez-les sous l'eau froide, écalez-les et coupez-les en grosses tranches. Préparez une sauce béchamel épaisse avec 30 de farine et 30 g de beurre, cuits ensemble à feu doux et mouillés de 2 dl de lait. Tremper les oeufs dans cette sauce refroidie, puis dans de l'oeuf battu et enfin dans de la chapelure. Faites frire à l'huile.

BOUILLABAISSE D'OEUFS

Pour 6 personnes. Préparation: 15 mn. Cuisson: 10 mn. 6 oeufs extra-frais, 1 litre de soupe de poissons, 10 cl de coulis de tomates, 1 dose de safran, 1 gousse d'ail, 1 c à soupe de basilic ciselé, 1/2 baguette, 5 cl de vinaigre blanc, 1 pointe de piment, sel, poivre.

Préchauffez le four sur th 3 (120° C). Frottez des tranches de pain avec la gousse d'ail. Faites-les sécher au four 10 mn. Faites pocher les oeufs 3 à 4 mn dans 1 litre d'eau frémissante vinaigrée. Entre-temps. chauffez la soupe dc poissons avec le coulis de tomates à feu doux. Rectifiez l'assaisonnement. Parfumez de safran et relevez d`une pointe de piment. Versez dans un plat creux. Ajoutez-y les oeufs pochés. Garnissez de pain tranché et grillé. Décorez de basilic. Servez aussitôt.

BOUILLON A L'OEUF

Dans une petite casserole, faites bouillir de l'eau légèrement vinaigrée. Cassez un par un les oeufs dans ce liquide bouillant (juste le temps de les pocher). Recueillez les oeufs que vous déposerez dans un bol de service. Lorsque tous les oeufs sont pochés, versez par-dessus le bouillon bien chaud. Saupoudrez d'un rien de persil haché.

BOUILLON ESTRAMADURE

Le bouillon, 2 dl de madère (pour 2 litres de bouillon), 2 oeufs durs, croûtons frits.

Préparez les croûtons frits au beurre. Faites cuire des oeufs durs et passez-les ensuite à la moulinette. Faites chauffer le bouillon et, dès qu'il est très chaud, versez le madère. Pour servir, présentez en même temps que le bouillon deux raviers, l'un avec des oeufs, l'autre avec les croûtons.

BROUILLADE AUX OEUFS DE SAUMON

Pour 4 personnes. Préparation: 20 mn. Cuisson: 15 mn. 8 oeufs, 50 g d'oeufs de saumon, 12 feuilles de brick, 150 g de beurre, 50 g de crème, sel, poivre.

Préchauffez le four sur th 6 (180°C). Badigeonnez les feuilles de brick de 50 g de beurre fondu au pinceau. Disposez-les trois par trois dans des petits moules à soufflé (ou bols) en laissant dépasser une collerette. Faites-les dorer au four 5 mn. Démoulez-les puis réservez-les au chaud dans le four éteint porte entrouverte. Battez les oeufs à la fourchette dans une casserole à fond épais et faites-les cuire à feu très doux avec 50 g de beurre, du sel et du poivre, sans cesser de tourner avec une cuiller en bois. Incorporez au fur et à mesure les 50 g de beurre restants en parcelles. A la fin les oeufs doivent former une masse crémeuse. Incorporez-y la crème en fin de cuisson. Répartissez la brouillade dans les corolles en feuilles de brick et garnissez d'oeufs de saumon.

CARI D'OEUFS

Pour 4 personnes: 8 oeufs, 2 oignons, 2 gousses d'ail, 4 tomates, 1 piment, 1 morceau de gingembre, 1/2 c. à café de safran, persil, thym, sel, poivre, huile. Cuire les oeufs 10 minutes. Enlever la coquille. Hacher les oignons. Piler l'ail, le piment, le sel, le poivre et le gingembre. Hacher les tomates puis le persil. Faire revenir les oignons dans un peu d'huile chaude. Ajouter les épices pilées et le thym. Tourner. Mettre ensuite le safran, puis les tomates. Mélanger. Couvrir. Laisser mijoter 5 minutes. Ajouter les oeufs. Mélanger délicatement 10 minutes. Puis rajouter un peu d'eau. Couvrir. Laisser cuire 5 minutes en tournant de temps en temps. Avant de servir, couper les oeufs en deux, saupoudrer le plat de persil.

CASSOLETTE SUISSE

Beurrer un plat à gratin et y déposer 200 g d'emmenthal coupé en fines tranches. Casser 4 oeufs par-dessus. Saupoudrez de fromage râpé et de persil haché. Assaisonner. Parsemer de quelques noisettes de beurre et porter à four chaud pendant quelques minutes. Cette recette peut se réaliser également dans des cassolettes individuelles.

CONSOMME EXPRESS AUX OEUFS POCHES

Pour 4 personnes: 4 oeufs, 1 litre 1/2 de bouillon de boeuf que vous ferez avec des cubes, 1 petite boîte de purée de tomate au naturel, vinaigre, sel, 5 cl de porto.

Préparez le bouillon de boeuf. Ajoutez la purée de tomates. Par ailleurs, faites pocher les oeufs 3 mn en les plongeant dans de l'eau frémissante salée et vinaigrée (comptez 2 c à soupe de vinaigre par litre d'eau). Retirez-les avec une écumoire. Hors du feu, ajoutez le porto au consommé de boeuf. Rectifiez l'assaisonnement. Versez dans des bols le bouillon, faites glisser un oeuf dans chaque bol. Servez aussitôt.

CONSOMME MILLI FANTI

Un litre et demi de bouillon de pot-au-feu, 2 oeufs, 80 g de mie de pain, 50 g de parmesan ou de gruyère râpé, une pincée de muscade, sel et poivre.

Faites chauffer le bouillon. Battez les oeufs en omelette, ajoutez-leur la mie de pain émiettée, le fromage râpé et la muscade. Salez légèrement, poivrez. Versez cette préparation dans le bouillon dès qu'il est en ébullition. Remuez bien le tout et faites cuire le potage à feu très doux sans le laisser bouillir, pendant quelques minutes. Battez le potage au fouet pour le rendre homogène, rectifiez l'assaisonnement et servez-le en soupière.

CREPES AUX OEUFS BROUILLES

Pour 4 à 6 personnes: 4 ou 6 crêpes, 6 oeufs, sel, poivre, 60 g de beurre, 2 c à soupe de crème fraîche, 100 g de dés de jambon, 1 c à soupe de persil haché. Pour servir: olives, tomates et feuilles de laitue à volonté.

Confectionnez les crêpes de la manière habituelle. D'autre part, cassez les oeufs dans une terrine et battez-les légèrement avec le sel et le poivre. Versez-les dans une casserole beurrée avec la moitié du beurre. Faites cuire sur feu doux sans cesser de remuer les oeufs doivent épaissir tout en restant moelleux. Incorporez pour terminer le reste du beurre et la crème puis les dés de jambon et le persil haché. Farcissez les crêpes avec ce mélange roulez les et faites réchauffer quelques minutes à four chaud. Servez avec des crudités à volonté et des olives.

DARIOLES AUX EPINARDS

Pour 6 personnes: 6 oeufs, 100 g de crème fraîche, 1 dl de lait, sel, poivre, noix muscade, 300 g d'épinards, 50 g de beurre + une noix pour les moules. Quelques feuilles d'épinards pour garnir.

Battez les oeufs entiers avec la crème, le lait et l'assaisonnement. D'autre part, nettoyez les épinards et faites-les tomber dans le beurre sans les cuire (retirez-les dès qu'ils ont réduit de volume). Ajoutez-les aux oeufs. Beurrez des moules à darioles et répartissez-y la préparation. Faites cuire à four moyen au bain-marie jusqu'à ce que les oeufs soient pris (15 mn environ). Démoulez, décorez de feuilles d'épinards et servez chaud.

GATEAU D'OEUFS AU LARD

Pour 4 personnes: 6 oeufs, 250 g de lard fumé coupé en très fines tranches, 1/2 verre de lait, 1 cuillerée à soupe de farine, persil ou ciboulette, sel.

Faites fondre les tranches de lard dans une poêle, après en avoir ciselé la couenne. Retirez-les dès qu'elles commencent à devenir croquantes et réservez-les au chaud, sur du papier absorbant. Pendant ce temps, cassez les oeufs dans un grand bol battez-les avec la farine et le sel, puis ajoutez le lait. Versez ce mélange dans la poêle contenant un peu de la graisse rendue par le lard. Faites cuire sur feu très doux et laissez les oeufs battus se transformer tout doucement en une espèce de crème à flan; cela prendra environ 20 minutes. Ayez la précaution d utiliser une poêle à fond épais ou d'intercaler une plaque diffusante entre la source de chaleur et le fond de la poêle. Faites glisser sur un plat chaud disposez les tranches de lard autour du gâteau d'oeufs et décorez le centre de persil ou de ciboulette hachés.

GATEAU D'OMELETTES

Pour 6 personnes. Préparation: 45 mn. Cuisson: 45 mn. 12 oeufs, 300 g de foies de poulet, 250 g de haricots verts, 250 g de champignons de Paris, 1 échalote, 120 g de gouda râpé, 200 g de crème, 125 g de beurre, sel, poivre.

Faites revenir pendant 10 mn l'échalote hachée dans 15 g de beurre avec les champignons émincés. Salez, poivrez. Faites cuire les haricots verts 10 mn à l`eau bouillante salée. Rafraîchissez-les et égouttez-les. Faites raidir les foies de volaille pendant 2 à 3 mn environ dans 15 g de beurre. Salez, poivrez. Battez les oeufs à la fourchette avec 100 g de crème et 60 g de gouda râpé. Salez, poivrez. Chauffez 10 g de beurre dans une petite poêle. Versez-y une louche du mélange aux oeufs et faites cuire en omelette. Confectionnez-en 8 en tout. Préchauffez le four sur th 6 (180°C). Mélangez 100 g de crème et 60 g de gouda. Placez une omelette dans un moule beurré. Recouvrez de haricots verts. Nappez de la crème au gouda. Recouvrez d'une omelette. Disposez les champignons puis une omelette et les foies de volaille. Continuez à remplir le moule en alternant ces éléments. Terminez par une omelette. Faites cuire pendant 15 mn au four. Démoulez au moment de servir et découpez en parts.

GRATIN DE POMMES DE TERRE

Cuisez à l'eau bouillante 1 kg de pommes de terre farineuses non pelées. Pelez-les dès qu'elles sont cuites et coupez-les en rondelles. Coupez 6 oeufs durs en rondelles. Beurrez un plat au four. Disposez-y des couches alternées de pommes de terre assaisonnées de sel et de paprika et nappées d'un peu de crème et d'oeufs durs. Commencez et terminez par des pommes de terre. Nappez du reste de la crème (en tout 250 g) puis saupoudrez de 200 g de fromage râpé. Couvrez d'une feuille d'aluminium. Placez 10 minutes dans un four moyen (th 7). Retirez l'aluminium, placez 5 minutes sous le gril et servez.

GRATIN D'OEUFS

Pour 4 personnes: 4 oeufs, 1 kilo de pommes de terre, 100 g de gruyère râpé, 100 g de beurre, 1/2 litre de lait, 1 oignon, 1 gousse d'ail, du thym, du sel, du poivre, de l'huile, de la chapelure. Préparation: 15 minutes. Cuisson: 35 à 40 minutes.

Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux. Faites-les cuire à l'eau froide salée, avec ail, thym et oignon. Ecrasez-les en purée. Allongez-les avec le lait chaud et la moitié du beurre. Fouettez pour que la purée soit légère. Dans un plat huilé allant au four, mettez une couche de pommes de terre, une couche de fromage râpé. Poivrez légèrement, Déposez une dernière couche de purée. Creusez quatre trous dans cette purée. Cassez un oeuf dans chaque trou. Déposez un peu de sel et de poivre sur chaque jaune. Mettez le restant de fromage; saupoudrez de chapelure. Parsemez de copeaux de beurre. Faites dorer quelques instants au four. Vous pouvez remplacer la purée par un restant de riz ou de pâtes assaisonnées à la tomate. Vous pouvez aussi garnir ce plat de demi-tomates passées à la poêle.

GRATIN D'OEUFS AU FROMAGE

Pour 4 personnes: 8 oeufs, 3 oignons, 50 g de beurre, 1 c à soupe de farine, 3 dl de bouillon (eau et cube), 1 dl de lait, sel, poivre, noix muscade, 2 c à soupe de concentré de tomates, 30 g de beurre, 100 g de gruyère râpé.

Faites durcir les oeufs. Pelez et émincez les oignons, faites-les fondre au beurre sans laisser colorer. Quand les oignons sont tendres (au bout de 15 mn environ), saupoudrez-les de farine, laissez cuire doucement en remuant pendant quelques minutes, puis mouillez de lait et de bouillon. Assaisonnez de sel (peu), poivre et muscade, joignez le concentré de tomates, mélangez bien et laissez mijoter 15 mn. Ajoutez ensuite la moitié du fromage râpé. Ecalez les oeufs, coupez-les en rondelles assez épaisses. Mettez-les dans un plat allant au four, recouvrez de sauce, saupoudrez du reste de fromage, parsemez de beurre et faites gratiner.

GRATIN D'OEUFS AUX OIGNONS

Pour 4 personnes. Préparation: 25 mn. Cuisson: 10 mn.

4 oeufs, 3 gros oignons, 30 g de beurre, 1 c à soupe d'huile, 1 dl de vin blanc sec, 1 c à soupe de concentré de tomates, 150 g de crème fraîche, 150 g de gruyère râpé.

Faites durcir les oeufs. Pelez et émincez les oignons, faites-les fondre doucement dans le mélange beurre-huile sans les laisser colorer, quand ils sont bien tendres, mouillez de vin dans lequel vous aurez dilué le concentré de tomates et laissez réduire de moitié. Ajoutez alors la crème et la moitié du fromage râpé. Etalez le tout dans un plat allant au four, recouvrez avec les oeufs durs écalés et coupés en rondelles. Saupoudrez avec le reste de fromage et faites gratiner 10 mn environ.

LETCHO

Préparation et cuisson: 45 mn. Pour 4: 2 oignons moyens, 60 g de beurre, 2 poivrons, 500 g de tomates, 150 g de saucisse fumée (ou, à défaut, du chorizo), 1 c à soupe rase de paprika, 4 oeufs, sel, poivre.

Hachez les oignons. Faites-les revenir légèrement à la poêle avec le beurre, sur feu doux. Pendant ce temps, épépinez les poivrons et les tomates. Coupez-les en petits dés. Ajoutez-les dans la poêle, ainsi que la saucisse fumée en rondelles. Assaisonnez de sel, poivre (un peu) et paprika. Laissez cuire 15 minutes, sans couvrir, sur feu moyen. Battez les oeufs en omelette. Versez-les sur les légumes, dans la poêle. Mélangez sur feu plus vif jusqu'à ce que les oeufs soient cuits, un peu comme des oeufs brouillés.

MATEFAIMS

Pour 6 personnes: 6 tranches de pain de campagne, 150 g de lard de poitrine fumé, 2 oeufs, 1 c à soupe de farine, un verre de lait, 150 g de fromage de Comté, sel, poivre.

Coupez le lard en lardons et faites-les rissoler dans une poêle à revêtement anti-adhésif (il n'est pas nécessaire de mettre de matière grasse). D'autre part délayez les oeufs et la farine ajoutez progressivement le lait puis le fromage assaisonnez (mettez très peu de sel car le lard et le fromage sont déjà salés). Versez cette préparation dans la poêle où rissolent les lardons et faites cuire sur feu doux en mélangeant sans arrêt comme si vous faisiez cuire des oeufs brouillés. D'autre part, faites griller légèrement les tranches de pain. Versez le mélange dessus. Servez bien chaud avec une salade verte. Vous pouvez ajouter une noix de beurre ou 1 c à soupe de crème fraîche en fin de cuisson des oeufs pour les rendre plus onctueux.

MATEFAIM AU JAMBON

Battez 6 jaunes d'oeufs avec 6 c à soupe de lait et 1 c à

soupe de farine, assaisonnez. Ajoutez une épaisse tranche de jambon coupée en dés et incorporez les blancs d'oeufs battus en neige. Faites cuire au beurre, à la poêle, comme une crêpe. Servez avec des épinards surgelés fondus au beurre.

MINI OMELETTES A LA FORESTIERE

Ce sont de toutes petites omelettes aux champignons et aux herbes. On les sert non pliées, empilées les unes sur les autres comme des crêpes. Pour 4 personnes: 50 g de champignons de Paris frais, 50 g de beurre, 5 oeufs, quelques brins de persil, 1 échalote, sel, poivre, quelques brins de thym, quelques brins d'estragon frais ou séché, 1 cuillerée à café de marjolaine séchée.

Lavez et essuyez les champignons, coupez l'extrémité de la tige. Fendez les champignons dans le sens de la longueur, en faisant plusieurs tranches. Epluchez l'échalote, hachez-la avec le persil. Dans une petite casserole, faites chauffer un morceau de beurre (25 g environ), jetez-y le hachis d'échalote et persil, faites revenir un instant, ajoutez les champignons, faites-les revenir rapidement sur feu vif, salez et poivrez. Puis couvrez, baissez le feu et laissez cuire doucement cinq minutes. Pendant ce temps battez les oeufs avec sel, poivre et herbes hachées ou émiettées si elles sont sèches. Laissez reposer une minute. Puis mélangez oeufs et champignons. Chauffez un peu de beurre dans une petite poêle. Faites vos mini-omelettes comme des omelettes normales mais en employant chaque fois que quelques cuillerées à soupe (ou une petite. louche) du mélange d'oeufs. Faites glisser sur un plat chaud à mesure que les omelettes sont cuites, sans les plier; placez-les en pile. Avec 5 oeufs vous obtiendrez 8 à 10 mini-omelettes. Elles peuvent être servies chaudes ou froides accompagnées ou non de ketchup.

OEUFS A LA CERVELLE ET AU CURRY

Pour 4 personnes: 1 cervelle de veau, 1 litre de court-bouillon, 2 oignons, 100 g de beurre, sel, poivre, 1 c à café de curry, 100 g de champignons ce couche, 4 oeufs.

Faites pocher la cervelle au court-bouillon frémissant (15 mn), égouttez-la et détaillez-la en escalopes? Pelez et émincez les oignons, faites-les fondre doucement dans 1/3 du beurre, assaisonnez (sel, poivre et une pincée de curry). Dans une autre poêle, faites sauter les champignons dans 1/3 du beurre également en assaisonnant de la même façon. Et dans une autre poêle, faites dorer les escalopes de cervelle des deux côtés (5 à 6 mn) dans le restant du beurre. Quand les oignons sont cuits, cassez les oeufs par-dessus et laissez cuire 3 mn. Quand les oeufs sont cuits, mettez le tout dans le plat de service avec a cervelle et les champignons.

OEUFS A LA CIBOULETTE

Préparation: 20 minutes. Cuisson: 25 minutes. Pour 6 personnes: 6 oeufs, 1 bouquet de ciboulette, 60 g de beurre, 2 petits suisses, sel et poivre. Pour la sauce béchamel: 50 g de beurre, 50 g de farine, 1/2 litre de lait, sel et poivre.

Mettez les oeufs dans une casserole, couvrez d'eau froide et faites cuire 10 minutes à petite ébullition. Pendant ce temps, préparez la béchamel: faites fondre le beurre avec la farine, laissez cuire 3 minutes en tournant, sans que la farine prenne couleur, ajoutez le lait, continuez la cuisson 10 minutes, salez et poivrez. Lavez la ciboulette, épongez-la, hachez-la finement. Quand les oeufs sont cuits, rafraîchissez les à l'eau froide; écalez-les et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Retirez délicatement les jaunes sans abîmer les blancs. Mettez ces jaunes dans une terrine avec le beurre, les petits suisses, la ciboulette hachée, du sel et du poivre; travaillez bien pour obtenir une préparation lisse et homogène. Ajoutez à cette farce 1 grosse cuillerée de sauce béchamel. Farcissez les demi-blancs d'oeufs avec cette préparation, gardez 2 cuillerées à soupe de cette farce. Ajoutez ces 2 cuillerées à la béchamel; mélangez bien, nappez les oeufs avec cette sauce servez très chaud. Vous pouvez également mettre le plat au four pendant quelques minutes pour le faire dorer.

OEUFS A LA COQUE

Accompagné de mouillettes de pain beurré ou de pointes d'asperges "al dente" l'oeuf à la coque fait toujours l'unanimité auprès des gourmets. Mettez donc toutes les chances de votre coté pour un résultat parfait. Ces cinq conseils sont aussi valables pour tous les oeufs cuits dans leur coquille (oeuf mollet ou dur), excepté, bien sûr, pour le temps de cuisson. Choisissez des oeufs extra-frais et de même calibre pour une cuisson uniforme. Sortez les oeufs 1 heure à l'avance afin qu'ils soient à température ambiante au moment de la cuisson. Démarrez de préférence la cuisson à l'eau froide et comptez alors 3 minutes chrono à partir de l'ébullition. Si la coquille se fêle, ajoutez un filet de vinaigre ou de jus de citron dans l'eau, qui assurera une coagulation instantanée du blanc. Evitez de cuire plus de 6 oeufs à la fois afin de maîtriser au mieux leur cuisson. S'ils doivent attendre, con-servez-les au chaud dans de l'eau à 60°C.

OEUFS A LA COQUE AUX TRUFFES

Pour 6 personnes: 6 oeufs très frais, 75 g de truffe, une noix de beurre, 1 c à soupe de crème fraîche, sel.

Hachez la truffe et faites revenir doucement dans le beurre. Ajoutez une pincée de sel et la crème. Laissez cuire pendant quelques minutes en remuant. D'autre part faites cuire les oeufs à la coque pendant 3 mn à l'eau bouillante. Découpez un bout à chaque coquille et garnissez de truffe. Servez avec des mouillettes de pain grillé ou frit. Vous pouvez faire le même genre de préparation en remplaçant le hachis de truffes par des crevettes grises décortiquées et légèrement revenues au beurre avec une petite échalote hachée.

OEUFS A LA FLAMANDE

Pour 4 personnes. Préparation: 10 mn. Cuisson: 10 mn. 8 oeufs durs, 20 g de beurre, 2 c à soupe de moutarde, 2 dl de crème fraîche (fleurette), 150 g de crevettes grises cuites et décortiquées, 100 g de fromage râpé.

Ecalez les oeufs encore chauds, écrasez-les (blancs et jaunes) avec le beurre, ajoutez la moutarde, la crème et les crevettes. Répartissez la préparation dans quatre petits plats individuels, saupoudrez de fromage et faites gratiner.

OEUFS A L'AIL

Faites durcir les oeufs et écalez-les. Epluchez 8 gousses d'ail et faites-les cuire une dizaine de minutes dans de l'eau bouillante. Ecrasez-les avec deux anchois, une cuillerée à dessert de câpres, une cuillerée à dessert de vinaigre et trois cuillerées à soupe d'huile. Salez et poivrez. Coupez les oeufs en deux. Dressez-les sur un nid de salade et versez la sauce par-dessus.

OEUFS A LA TRIPE

Il en existe plusieurs recettes avec des variantes. Certains font revenir 5 ou 6 gros oignons émincés, à la poêle à feu doux, et les mouillent au vin blanc. D'autres les font pocher pour qu'ils restent blancs et juteux. Une fois cuits on incorpore les oignons à une béchamel; on recouvre avec ce mélange des oeufs durs coupés en deux et posés dans un plat de terre et on fait gratiner le tout au four. On peut ajouter à la béchamel aux oignons un peu de sucre et un peu de vinaigre. C'est encore plus savoureux mais personne ne s'en doute tant l'ensemble est fondant.

OEUFS A L'ESPAGNOLE

Faites dorer à l'huile 1 oignon émincé. Ajoutez 2 poivrons en lanières puis 150 g de jambon et 3 tomates en morceaux. Assaisonnez, mouillez de 1 verre de bouillon, laissez cuire 30 mn à couvert. Versez dans un plat allant au four, cassez 4 oeufs par-dessus, garnissez de tranches de chorizo et passez 10 mn à four moyen.

OEUFS ANDALOUS

Pour 3 personnes: 3 oeufs, 3 petites tranches de jambon cuit, 1 ou 2 oignons, 1 gousse d'ail, 1 carotte, 1 poireau, 1 navet, quelque olives farcie, quelques olives noires, quelques tranches de chorizo, poivron vert, poivron rouge, quelques cuillerées de bouillon de boeuf, huile d'olive, sel.

Hachez la carotte, le poireau et le navet. Mettez une bonne quantité d'huile dans un grand plat en terre et, lorsqu'elle est chaude, mettez l'ail pelé et coupé en très fines tranches ainsi que les oignons et le jambon. Laissez sauter jusqu'à prendre un peu couleur, retirez alors le jambon et remplacez le par les légumes hachés et du poivron coupé en lanières. Laisser sauter quelques instants avant de mouiller avec 3 c à soupe de bouillon. Laissez mijoter, puis ajoutez les tranches de chorizo et le jambon sauté. Laissez chauffer et cassez les oeufs, ajoutez des olives farcies coupées en rondelles et des olives noires entières. Faites chauffer les oeufs sur feu doux. Salez et servez.

OEUFS AU CHORIZO

Faites fondre à l'huile pendant une vingtaine de minutes 2 poivrons, 2 courgettes et 2 tomates, le tout coupé en dés avec quelques rondelles de chorizo, sel et poivre. Versez 8 oeufs battus en omelette par-dessus et faites cuire comme une omelette.

OEUFS AU CURRY

6 oeufs, 2 c à café de curry, 50 g de crème fraîche, 30 g de beurre, 30 g de farine, 1/2 litre de lait, 1 oignon, 1 clou de girofle, 1 bouquet garni, sel, poivre.

Faites cuire les oeufs durs. Lorsqu'ils sont refroidis, coupez-les en deux suivant leur longueur, et retirez les jaunes. Préparez en premier lieu une sauce, en mélangeant sur feu doux la matière grasse et la farine, et faites cuire en tournant pendant cinq minutes. Ajoutez le lait, l'assaisonnement, l'oignon pique du clou de girofle, ainsi que le bouquet garni. Laissez à nouveau mijoter sur feu doux pendant quinze minutes environ. Puis, passez cette préparation et remettez-la à cuire pendant une dizaine de minutes. Incorporez alors le curry et partagez la sauce ainsi obtenue en deux parties égales. Préparez une farce faite d'une part de sauce, en y incorporant les jaunes d'oeufs broyés. Remplissez les blancs et déposez-les sur un plat à gratin. Recouvrez ensuite l'ensemble avec le reste de sauce, dans laquelle la crème fraîche aura été incorporée. Avant de servir, passez au four dix à quinze minutes.

OEUFS AU GRATIN

Pour 4 personnes. Emincez 8 oeufs durs, mélangez-les avec 20 g de beurre, 2 c à soupe de moutarde, 2 dl de crème fraîche et 150 g de crevettes grises décortiquées. Répartissez la préparation dans 4 petits plats individuels beurrés, saupoudrez de 100 g de fromage râpé, parsemez de noisettes de beurre et faites gratiner.

OEUFS AU GRATIN

Pour 4 personnes: 4 oeufs, 40 g de beurre, 30 g de farine, 3 dl de vin blanc sec, une gousse d'ail, 100 g de roquefort, 100 g de gruyère râpé. Préparation: 15 minutes. Cuisson: 25 mn.

Beurrez un plat allant au four. Faites fondre le restant du beurre et ajoutez-y la farine sans laisser brunir. Mouillez avec le vin blanc et laissez épaissir sur feu doux en tournant. Assaisonnez de sel, de poivre et parfumez avec l'ail pilé. Retirez du feu et incorporez le roquefort préalablement écrasé à la fourchette et le gruyère râpé. Versez l'appareil dans le plat beurré et faites cuire au four chaud une quinzaine de minutes. Retirez du four et cassez les oeufs sur le dessus du gratin. Remettez au four et servez lorsque le blanc des oeufs est pris. Saupoudrez de persil haché et servez. Le gruyère râpé peut être remplacé par un autre fromage à pâte dure, tel que du comté, du gouda. de l'édam. Le gratin aux oeufs accompagne bien une purée de pommes de terre.

OEUFS AU LARD

Pour 1 personne: 2 tranches épaisses de lard fumé mi-gras, 2 tranches très minces de lard de poitrine fumé maigre, 2 tranches de pain de mie, une grosse noix de beurre.

Après avoir ciselé leur couenne aux tranches de lard, mettez celles-ci dans une poêle, à sec d'abord sur feu très doux, puis sur feu un peu plus vif dès qu'elles commencent à rendre leur graisse. Attendez que le lard soit presque à point et croquant pour ajouter les oeufs qui vont cuire dans la graisse grésillante. Pendant cette cuisson, faites dorer au beurre, dans une seconde poêle mise sur feu vif, les tranches de pain de mie. Au dernier moment, posez-les à côté des oeufs ou elles achèveront de prendre goût. Faites glisser le tout sur une assiette chaude et servez sans attendre.

OEUFS AU LARD AUX OIGNONS ET AUX POMMES DE TERRE

Pour 4 personnes: 6 pommes de terre moyennes, 350 g de lard maigre (poitrine fumée), 2 oignons moyens, sel, poivre, quelques brins de persil, 2 cuillerées à soupe de lait, 4 oeufs.

Faites cuire les pommes de terre en robe des champs. Pendant ce temps, coupez le lard en petits lardons, mettez-les dans une poêle sur feu doux, à sec, et laissez-les sauter, peu à peu, dans la graisse qu'ils rendent. Retirez les lardons lorsqu'ils sont bien croustillants mais non desséchés, réservez-les sur du papier absorbant et remplacez-les, dans la poêle, par les

oignons pelés et émincés. Laissez-les sauter et à peine prendre couleur, pelez les pommes de terre, coupez-les en rondelles mettez-les à leur tour, dans la poêle (ajoutez, au besoin, un peu de matière grasse), et faites-les sauter quelques minutes avec les oignons; elles doivent à leur tour dorer légèrement. Cassez les oeufs dans un bol, ajoutez le lait, un peu de persil haché, sel et poivre; battez en omelette. Remettez alors les lardons sur les pommes de terre et versez les oeufs battus sur le tout; inclinez la poêle en tous sens afin de bien les faire pénétrer. Couvrez et faites cuire sur feu doux jusqu'à ce que les oeufs soient bien pris au centre mais encore moelleux. Retournez sur un plat chaud et servez immédiatement.

OEUFS AU NID

Pour 4 personnes. Creusez 4 tomates, arrosez-les d'un filet d'huile, passez-les 5 mn au four. Retirez-les, salez et poivrez l'intérieur et répartissez dans les tomates 100 g de jambon haché. Cassez 1 oeuf dans chaque tomate et repassez au four 10 mn environ jusqu'à ce que le blanc soit pris.

OEUFS AU NID

Préparation: 10 mn. Cuisson: 15 mn. Pour 4 personnes: 4 belles tomates, 2 gousses d'ail, du sel, du poivre, 2 c à soupe d'huile, 4 oeufs, de la pomme duchesse, du persil haché.

Coupez la calotte des tomates. Videz-les délicatement à l'aide d'une cuiller. Salez, poivrez l'intérieur. Ajoutez-y l'ail haché très finement. Cassez un oeuf dans chaque tomate. Dressez les tomates dans des raviers huilés et faites cuire au four chaud. Pendant ce temps, préparez la pomme duchesse avec des paillettes de pommes de terre, de l'eau, un morceau de beurre et de la muscade. Dressez-la à l'aide d'une poche munie d'une douille autour des tomates cuites à la sortie du four. Servez immédiatement. On peut ajouter des lardons fumés et quelques croûtons frits au beurre.

OEUFS AU PLAT

6 oeufs, 150 g de tomates cuites, 6O g de haricots verts cuits, et coupés, 60 g d'asperges cuites et coupées en dés, 50 g d'oignons, 3 tranches de jambon de Bayonne, 1 petit chorizo, 1 piment frais rouge, persil haché, sel, poivre, 40 g de saindoux.

Prévoir d'abord tous les légumes indiqués et cuits. Tailler dans les tranches de jambon des triangles ayant 3 à 4 cm de côté et une douzaine de rondelles de chorizo. Couper le reste du jambon et du chorizo en petits dés. Hacher finement l'oignon. Faire dorer l'oignon, puis faire prendre couleur aux dés de jambon. Ajouter la tomate et les divers légumes, terminer par le chorizo, assaisonner et lier, si nécessaire avec une bonne cuillerée de sauce tomate. Verser le tout dans un plat à oeufs, y casser les oeufs, saupoudrer avec le piment rouge coupé finement et le persil haché. Remettre à four chaud pendant 10 à 12 mn. Lorsque le blanc des oeufs est pris, servir après avoir mis en couronne autour du plat en alternant 1 triangle de jambon et une rondelle de chorizo.

OEUFS AU PLAT A LA PROVENCALE

Pour 2 personnes: 2 ou 3 tomates, 2 gousses d'ail, 1 c à soupe de persil haché, 1 c à soupe de chapelure, 2 c à soupe d'huile, sel, poivre, 4 oeufs, une noix de beurre.

Coupez les tomates en deux. Pelez l'ail et hachez-le finement, Mélangez-le au persil et à la chapelure. Faites chauffer l'huile dans une poêle, mettez-y les tomates, partie bombée au-dessous: laissez cuire 5 mn, retournez-les délicatement et continuez la cuisson 5 mn encore, retournez-les à nouveau et saupoudrez-les du hachis préparé, salez, poivrez. Dans une autre poêle, faites cuire les oeufs au plat dans le beurre. Servez-les avec les tomates. Variantes: les tomates peuvent être cuites au four saupoudrées avant cuisson du hachis persil-ail-chapelure et arrosées d'un filet d'huile. Les oeufs peuvent être cassés sur les tomates déjà cuites à la poêle. Mais, dans ce cas, il faudra les couper en tranches.

OEUFS AU PLAT A LA SAVOYARDE

Pour 4 personnes: 800 g de pommes de terre, 50 g de beurre, sel, poivre, 100 g de gruyère, 4 oeufs, persil haché.

Pelez les pommes de terre et coupez-les en petits cubes. Faites chauffer le beurre dans une poêle et jetez-y les pommes de terre. Faites-les sauter pour bien les imprégner de beurre et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et tendres. Salez et poivrez, ajoutez alors le gruyère coupé en

petits cubes. Cassez les oeufs sur les pommes de terre et continuez la cuisson jusqu'à ce que les oeufs soient pris. Saupoudrez de persil haché et servez aussitôt. Vous pouvez, en fin de cuisson, ajouter quelques cuillerées de crème fraîche dans le plat. Cette recette convient aussi pour accommoder un reste de pommes de terre cuites.

OEUFS AU PLAT A L'ESPAGNOLE

Pour 4 personnes: 1 poivron vert, 1 poivron rouge, 1 oignon, 2 tomates, 4 c à soupe d'huile d'olive, 1/2 chorizo, 50 g d'olives noires, 4 oeufs, sel.

Faites fondre les poivrons et l'oignon émincés à l'huile dans une poêle, avec les tomates concassées et le chorizo en tranches: assaisonnez. Ajoutez les olives et cassez les oeufs par dessus. Salez et laissez cuire les oeufs.

OEUFS AU PLAT AU CHORIZO

Faites dorer à l'huile 4 tranches de pain de campagne. Egouttez-les et tenez-les au chaud sur le plat de service. Dans un poêlon, faites chauffer doucement une petite boîte de sauce tomate, assaisonnée de thym et de laurier en poudre de sel et de poivre. Pendant ce temps, faites cuire à l'huile 4 oeufs au plat. En fin de cuisson, ajoutez 2 chorizos coupés en rondelles. Posez, sur

chaque tranche de pain un oeuf au plat et entourez-le de rondelles de chorizos. Nappez le tout de sauce tomate chaude.

OEUFS AU PLAT AUX ANCHOIS

Pour 4 personnes: 4 oeufs, 1 c à entremets de beurre d'anchois ou de pâte d'anchois, 1 boîte de filets d'anchois, quelques olives farcies au piment, poivre du moulin.

Faites fondre le beurre d'anchois dans une poêle, cassez-y les oeufs, poivrez-les et faites-les cuire jusqu'à ce que les blancs soient pris. Garnissez de filets d'anchois et d'olives et servez immédiatement. BEURRE D'ANCHOIS: pilez très finement 50g de filets d'anchois au mortier, mélangez-les intimement avec 125 g de beurre réduit en pommade.

OEUFS AU PLAT FORESTIERE

Pour 4 personnes: 800 g de petits champignons de couche, 50 g de beurre, sel, poivre, 2 c à soupe de vin blanc sec, 50 g de crème fraîche, 4 oeufs.

Nettoyez les champignons, faites-les sauter dans la moitié de la matière grasse. Laissez cuire une dizaine de minutes, mouillez de vin blanc et liez à la crème. D'autre part, faites cuire les oeufs au plat dans le reste du beurre (3 mn environ) en salant et poivrant. Servez les oeufs garnis de champignons.

OEUFS AURORE

6 oeufs durs, 1 oeuf entier, 3 jaunes crus, 2 c à soupe de concentré de tomates, 1 c à entremets de Worcestershire sauce, 1 c à soupe de crème fraîche, sel, poivre, 6 fonds de tartelettes tout préparés.

Réservez 3 blancs d'oeufs durs intacts pour pouvoir les farcir (en les coupant en deux). Pétrissez le reste (6 jaunes et 3 blancs) en mélange homogène, ajoutez l'oeuf entier et les trois jaunes crus, le concentré de tomates, la sauce anglaise et la crème fraîche. Assaisonnez; garnissez de cette préparation les fonds de tartelettes et posez par-dessus les blancs d'oeufs que vous farcirez également. Passez à four moyen 15 mn. Garnissez à volonté d'une feuille de laurier pour servir.

OEUFS AUX CHAMPIGNONS

Coupez le pied sableux des champignons, lavez-les, essuyez-les bien, hachez-les finement. Epluchez l'échalote. Pressez le jus du citron. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez l'échalote hachée, laissez-la blondir en remuant puis ajoutez les champignons et le jus de citron. Salez, poivrez. Laissez cuire à petit feu 10 mn environ. Allumez le four th 6/7

200/220°. Beurrez quatre petits pots à oeufs ou à défaut des ramequins. Déposez une cuillerée à soupe de champignons dans le fond de chacun d'eux puis cassez un oeuf dessus. Remettez une cuillerée de champignons puis une cuillerée à soupe de crème fraîche et saupoudrez d'un peu de paprika. Fermez avec le couvercle ou couvrez avec une feuille d'aluminium. Faites cuire au bain-marie pendant 10 mn. Servez chaud.

OEUFS AUX MOULES

Pour 2 personnes: 10 moules d'Espagne, 1/2 verre de vin blanc sec, 1 bouquet garni, 2 gousses d'ail, 1 morceau de beurre, 2 c à soupe de crème fraîche, 2 oeufs, sel, poivre.

Mettez le vin blanc et le bouquet garni dans une casserole, ajoutez les moules nettoyées. faites ouvrir les moules à feu vif. Sorte-les de leurs coquilles et faites-les revenir au beurre avec l'ail. D'autre part, nappez le fond de deux petits plats de crème fraîche, dans chaque plat ajoutez la moitié des moules, cassez un oeuf dessus et passez à four chaud pendant 10 mn.

OEUFS BOURBONNAIS

Pour 2 personnes: 3 gros oignons, 30 g de beurre, 2 c à soupe d'huile, 2 dl de vin rouge, 1 dl d'eau, sel, poivre, 4oeufs.

Pelez et émincez les oignons, faites-les fondre dans le mélange beurre-huile. Remuez de temps en temps en les laissant librement rissoler. Mouillez alors de vin et d'eau, et continuez la cuisson des oignons. Quand ils sont tendres et que le liquide est presque complètement évaporé, cassez les oeufs par-dessus et laissez cuire jusqu'à ce que le blanc soit pris. Servez avec des tranches de pain grillé.

OEUFS BROUILLES

Casser 6 oeufs très frais dans une bonne casserole à fond épais. Ajouter sel, poivre, 3 c à soupe de lait et 15 g de beurre divisé en petits morceaux. Cuire très doucement à chaleur modérée en fouettant constamment jusqu'à ce que les oeufs prennent consistance crémeuse. Retirer du feu et joindre 15 autres g de beurre, en fouettant encore quelques instants. Servir immédiatement. Variantes. Remplacer le beurre et le lait par de la crème fraîche. On peut ajouter toutes sortes de garnitures aux oeufs brouillés, soit avant la cuisson: fines herbes hachées, dés de jambon, fromage râpé, etc...; soit après la cuisson: champignons sautés, truffes, tomates, petits croûtons frits, légumes divers, etc. Dans ce cas, la garniture doit être chauffée avant d'être jointe aux oeufs.

OEUFS BROUILLES A LA PORTUGAISE

Ebouillantez 3 tomates pour pouvoir les peler, épépinez-les et concassez-les. Faites les fondre dans une casserole avec 1 c à soupe d'huile, ajoutez 1 poivron vert coupé en lamelles et 1 courgette lavée et coupée en petits dés. D'autre part, pelez et

émincez 2 oignons, passez-les dans la farine et faites-les frire à l'huile. Battez 8 oeufs entiers avec du sel, du poivre et 2 c à soupe de crème fraîche; versez-les sur les légumes quand ils sont tendres, faites cuire sans cesser de remuer. Disposez les oeufs brouillés sur le plat de service, surmontez-les d'oignons frits.

OEUFS BROUILLES AU CRABE

Pour 4 personnes: 6 oeufs, sel, poivre, 30 g de beurre, 50 g de crème fraîche, une petite boîte de crabe.

Cassez les oeufs dans un saladier. Battez-les légèrement avec le sel et le poivre. Beurrez une petite casserole, versez-y les oeufs. Faites prendre doucement en tournant sans arrêt à la cuillère en bois jusqu'à ce que l'ensemble ait pris une consistance crémeuse. Ajoutez la chair du crabe (chair molle émiettée, chair des pattes coupée en petits morceaux). Retirez du feu et ajoutez la crème en mélangeant bien.

OEUFS BROUILLES AU JAMBON

Pour 4 personnes. Préparation et cuisson: 20 mn. 8 oeufs, 50 g de crème fraîche, 60 g de beurre, 4 tranches de jambon de Parme, 2 tomates, sel, poivre, persil.

Pelez et épépinez les tomates, coupez-les en dés. Découpez les tranches de jambon en lanières. Préparez un bain-marie: une grande casserole d'eau et une plus petite en acier inox ou émaillée. Faites fondre le beurre dans la plus petite casserole. Cassez les oeufs dans une terrine et mélangez-les en tournant a la cuiller en bois pendant 1 ou 2 mn sans battre. Ajoutez 2 à café d'eau froide, du sel, du poivre. Versez les oeufs dans la petite casserole et mettez-la dans le bain-marie bouillant en continuant à tourner. Dès que le mélange forme une crème lisse, retirez la casserole du bain-marie et incorporez la crème froide. Elle stoppera la cuisson des oeufs. Servez aussitôt, entouré des dés de tomates et recouvert de lanières de jambon de Parme. Parsemez de persil haché.

OEUFS BROUILLES AU POIVRE VERT

Couper deux belles tranches de pain de mie rassis en 4 triangles et les faire dorer dans du beurre chaud. Pendant ce temps, préparer des oeufs brouillés (cuits au bain-marie avec du beurre et fouettés) avec 6 oeufs. Ajouter une grosse cuillerée à soupe de poivre vert avec son jus. Répartir les oeufs brouillés sur les toasts et servir aussitôt.

OEUFS BROUILLES AU PORTO

Pour 4 personnes: 8 oeufs, 80 g de beurre, la moitié d'une tranche de jambon finement émincée, 3 c à soupe de porto, 1 c à soupe de crème fraîche, sel, poivre.

Beurrez la casserole avec 40 g de beurre. Battez les oeufs dans une terrine (avec sel et poivre) mais en évitant de les fouetter. Ajoutez-y le reste du beurre en petits morceaux. Versez les oeufs dans la casserole et placez celle-ci au-dessus de la casserole d'eau bouillante. Dès ce moment, tournez avec une cuillère en bois sans arrêter. Arrêtez la cuisson dès que l'ensemble est devenu moelleux. Ajoutez la garniture hors du feu. Pour cette recette, vous aurez fait chauffer à petit feu le jambon dans le porto, que vous lierez au dernier moment avec la crème fraîche. Mélangez cette préparation aux oeufs brouillés dès qu'ils sont cuits. Servez avec une garniture de croûtons poêlés.

OEUFS BROUILLES AU SAUMON FUME

8 oeufs, sel, poivre, 40 g de beurre, 50 g de crème fraîche, 1 c à soupe de persil haché, 4 fines tranches de saumon fumé. Pour servir: toasts grillés, citron à volonté.

Battez légèrement les oeufs avec l'assaisonnement, versez-les dans une casserole beurrée placée sur feu doux. Faites-les cuire en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que les oeufs soient pris mais encore crémeux. Ajoutez la crème et le persil haché. Répartissez les oeufs sans attendre sur des assiettes individuelles où vous aurez préparé les fines tranches de saumon. Servez aussitôt.

OEUFS BROUILLES AUX COURGETTES

Coupez 500 g de petites courgettes en très fines rondelles et chaque rondelle en deux morceaux. Faites-les sauter à l'huile avec 2 gousses d'ail écrasées, assaisonnez quand les légumes sont dorés, jetez l'huile et l'ail. Préparez 8 oeufs brouillés de la manière habituelle; au moment de servir, ajoutez les courgettes et une grosse cuillerée de persil haché. Mélangez bien, servez sans attendre.

OEUFS BROUILLES AUX CREVETTES

Pour 4 personnes: 8 oeufs, 50 g de crème fraîche, sel, 1 c à café de poivre vert (facultatif), 25 g de beurre, 250 g de crevettes roses décortiquées, croûtons frits et crevettes bouquets à volonté pour garnir.

Battez les oeufs avec la crème fraîche et le sel, joignez à volonté le poivre vert. D'autre part, faites revenir doucement les crevettes décortiquées dans le beurre fondu, dans une casserole à fond épais, pendant 10 mn. Ajoutez les oeufs battus, posez la casserole sur feu très doux, en intercalant une plaque d'amiante entre la flamme et la casserole. Remuez vivement, sans arrêt pendant la cuisson, en raclant bien le fond et les bords de la casserole où les oeufs cuisent plus

vite. Quand toute la masse est prise, éteignez le feu. Servez très chaud avec des croûtons frits au beurre et des crevettes bouquets à volonté. Vous pouvez remplacer les crevettes par des moules cuites à la marinière, ou mélanger les deux.

OEUFS BROUILLES AUX FOIES DE VOLAILLE

Faites sauter au beurre 1 échalote hachée et 100 g de champignons de couche. Ajoutez 6 foies de volaille, assaisonnez, laissez cuire 5 mn. Déglacez avec un petit filet de madère et gardez au chaud. Préparez 8 oeufs brouillés, de la manière habituelle. Servez avec la garniture préparée.

OEUFS BROUILLES AUX MOULES

Pour 4 personnes: 1 kg (1,5 litre) de moules, 6 oeufs, sel, poivre, 50 g de crème fraîche, 30 g de beurre, 1 c à soupe de ciboulette et de persil hachés.

Nettoyez les moules, faites-les ouvrir sur feu vif en secouant la casserole. Dès qu'elles sont ouvertes, retirez-les du feu, décoquillez-les, gardez-les au chaud, recueillez le jus et filtrez-le. D'autre part, beurrez une casserole avec la moitié du beurre, cassez les oeufs dans un saladier, versez-les dans la casserole posée sur feu très doux et faites-les cuire en mélangeant sans arrêt jusqu'à ce qu'ils aient pris tout en restant crémeux, assaisonnez (salez peu), ajoutez l'eau des moules la crème, les moules et les herbes. Servez tel quel ou sur des toasts.

OEUFS BROUILLES DE GALA

Préparation: 5 mn. Cuisson: 10 mn. Pour 4 à 5 personnes: 9 oeufs, 1 truffe en boîte, 100 g de beurre fin, 4 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse, sel, poivre fraîchement moulu.

Faites fondre, sans le laisser roussir, le beurre dans une casserole étroite, ajoutez la truffe coupée en très petits morceaux; cassez les oeufs dans un saladier; brouillez-les avec les dents d'une fourchette (sans les battre); ajoutez le jus de truffe contenu dans la boîte, salez, poivrez. Versez les oeufs dans la casserole; faites cuire à feu très doux (ou au bain-marie) en remuant sans arrêt à la cuillère de bois, quand les oeufs deviennent onctueux ajoutez rapidement la crème fraîche pour stopper la cuisson. Remuez vivement et servez aussitôt.

OEUFS BROUILLES MALGACHES

Brouiller des oeufs avec de la moelle de zébu. Battre au fouet en ajoutant de la crème ou du beurre. Faire prendre mollement sur feu doux. Essayez avec de la moelle de boeuf, à défaut de zébu.

OEUFS BROUILLES PIQUANTS

Pour 4 personnes: 3 oeufs, 3 gousses d'ail coupées finement, 1 cuillère à soupe de purée de tomate, 1 cuillère à café de carvi et de harissa, sel, 1/2 cuillère à café de coriandre en poudre, 1 cuillère à café de persil, 12 olives noires, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, paprika.

Chauffez l'huile dans une grande poêle et faites-y revenir les gousses d'ail en les laissant fondre sans trop se colorer. Ajoutez la purée de tomate et assaisonnez avec les condiments. Mélangez et laissez mijoter 5 minutes. Versez les oeufs battus en omelette dans la poêle et laissez cuire en remuant jusqu'à ce que le mélange ait pris. Disposez dans un plat de service et décorez avec les olives, saupoudrez de persil et servez.

OEUFS COCOTTE

Un oeuf ou deux par personne et une sauce d'escargots (ail et persil hachés, beurre fondu, un peu de crème fraîche, sel, poivre). Prendre des ramequins allant au four, y mettre la préparation (environ 1/3 de la hauteur, y casser l'oeuf). Cuire à four chaud 5 mn.

OEUFS COCOTTE

8 oeufs, 4 cuillerées à soupe de crème fraîche, sel et poivre.

Prenez 4 ramequins et versez une cuillerée de crème dans chaque récipient. Faites fondre au bain-marie et cassez les oeufs sur la crème fondue. Assaisonnez et faites cuire au four chaud de 5 à 6 minutes.

OEUFS COCOTTE A LA TOMATE

Préparation: 10 mn. Cuisson: 10 mn. Pour 6 personnes: 6 oeufs, 12 c à soupe de sauce tomate épaisse, 50 g de beurre quelques feuilles de basilic, sel, poivre.

Assaisonner la sauce tomate pour qu'elle soit bien relevée. Beurrer généreusement 6 ramequins individuels. Déposer au fond de chacun 2 cuillerées à soupe de sauce tomate puis casser délicatement un oeuf au centre de chacun des ramequins. Préparer un bain-marie (prendre soin de déposer une feuille de papier sulfurisé au fond du récipient afin d'éviter que l'eau ne remonte) et y déposer les 6 ramequins. Cuire 10 minutes au four th 5 (150 °C). En fin de cuisson, les saupoudrer de basilic finement ciselé. Servir aussitôt. On peut remplacer la sauce tomate par de la crème fraîche et le basilic par du cerfeuil ou de l'estragon.

OEUFS COCOTTE A L'OSEILLE

Pour 4 personnes: 100 g d'oseille, 30 g de beurre, 4 c à soupe de crème fraîche, sel, poivre, 4 oeufs.

Lavez et égouttez l'oseille, faites-la fondre dans 20 g de beurre chaud pendant une dizaine de minutes en remuant. Hachez-la et répartissez-la dans le rond de 4 ramequins (ou 4 récipients spéciaux pour oeufs cocotte) préalablement chauffés. Faites chauffer la crème avec l'assaisonnement et répartissez-la également dans les ramequins. Mettez l'oeuf cassé délicatement sur la crème, une petite noisette de beurre sur le tout et placez les ramequins dans un plat allant au four. Versez de l'eau bouillante dans le plat (l'eau doit arriver à mi-hauteur des ramequins) et faites cuire à four chaud (200°C) pendant 10 mn.

OEUFS COCOTTE AU CERFEUIL

Pour 4 personnes. Battez 2 oeufs entiers avec 4 jaunes, 1/2 dl de lait, sel, poivre et 50 g de gruyère râpé. Au fond de 4 ramequins beurrés, répartissez 4 c à soupe de cerfeuil haché, versez la préparation aux oeufs par-dessus, faites cuire à four moyen au bain-marie 20 mn. Servez avec un coulis de tomates et des croûtons frits.

OEUFS COCOTTE AU FROMAGE

Pour 6 personnes: 6 oeufs, 150 g de gruyère râpé, 1 1/2 dl de crème fraîche, du sel, du poivre, de la muscade, un peu de beurre. Préparation: 10 minutes. Cuisson: 8 à 10 minutes.

Mélangez le gruyère rapé avec la crème. Commencez par la cuiller en bois et terminez avec le fouet. Assaisonnez ce mélange de sel, de poivre et de muscade râpée. A l'aide d'une cuiller, partagez cette préparation dans 6 petites cocottes préalablement beurrées tout en en réservant un peu. Cassez un oeuf dans chaque cocotte, ajoutez un peu de préparation restante et placez les cocottes au bain-marie. Faites cuire jusqu'à ce que le blanc des oeufs soit pris.

OEUFS COCOTTE AU JAMBON

Une noix de beurre, 2 tranches de jambon, 4 fines tranches de gruyère ou de fromage de Hollande, noix muscade, 4 oeufs, sel, poivre, persil haché, 50 g de crème fraîche.

Beurrez 4 petites cassolettes individuelles allant au four, disposez dans le fond 1/2 tranche de jambon. Posez par-dessus 1 tranche de fromage. Râpez un peu de noix muscade. Cassez 1 oeuf par-dessus, salez, poivrez, saupoudrez de persil haché. Ajoutez une petite cuillerée de crème et faites cuire à four chaud préchauffé, au bain-marie (placez les ramequins dans un plat ou dans la lèchefrite remplie d'eau), jusqu'à ce que les oeufs soient pris (5-6 mn).

OEUFS COCOTTE AU JAMBON ET A LA TOMATE

Pour 4 personnes: 2 échalotes, 50 g de beurre, 200 g de gruyère râpé, 4 c à café de vin blanc sec, 2 tranches de jambon cuit, 1 tomate, 4 c à soupe de crème fraîche, sel, poivre, quelques brins d'estragon, 4 oeufs.

Pelez et hachez les échalotes. Faites-les fondre au beurre, puis répartissez-les dans 4 cassolettes. Saupoudrez de fromage râpé, mouillez de vin blanc sec (1 cuillerée par cassolette), puis répartissez le jambon coupé en petits dés, la tomate en quartiers, ou mieux en petits dés également (si vous avez le temps, pelez et épépinez-la). Ajoutez ensuite la crème fraîche, assaisonnez et joignez quelques feuilles d'estragon hachées. Placez les cassolettes dans un bain marie chaud au four et laissez cuire 10 mn, puis cassez 1 oeuf dans chaque cassolette et repassez au four 5 mn. Décorez à volonté de quelques feuilles d'estragon au moment de servir dans les récipients de cuisson.

OEUFS COCOTTE AU THON

Pour 6 personnes: 6 oeufs, 4 dl de lait, 1 boîte de 200 g environ de thon au naturel, 150 g de crème fraîche, 40 g de beurre, 30 g de farine, sel, poivre, paprika.

Ouvrir la boîte de thon. Egoutter. Ecraser à la fourchette. Faire une béchamel avec le lait, 30 grammes de corps gras et la farine. Saler, poivrer. Mélanger le thon écrasé. Graisser le fond de six cocottes. Répartir entre elles la béchamel au thon. Casser un oeuf dans chaque cocotte. Saler légèrement le blanc. Mettre à four moyen pendant une dizaine de minutes. Mélanger une cuillerée de paprika à la crème fraîche. Saler légèrement. Repartir sur les oeufs. Passer à nouveau au four pendant deux minutes. Servir bien chaud.

OEUFS COCOTTE AU THON

Par personne: 1 oeuf, 1 c à soupe de miettes de thon au naturel, 1 c à café d'oignon finement haché et fondu à l'huile, sel, poivre, une noisette de beurre.

Dans un bol, mélangez l'oeuf avec les miettes de thon et l'oignon, assaisonnez. Beurrez un ramequin ou un petit pot spécial avec couvercle pour la cuisson des oeufs. Versez le mélange et faites cuire au four au bain-marie 10 mn. Vous pouvez remplacer le thon par des champignons émincés et fondus au beurre ou quelques dés de jambon.

OEUFS COCOTTE AUX ASPERGES

Préparation: 12 minutes. Cuisson: 25 minutes. Pour 4 personnes: 4 oeufs, 300 g de pointes d'asperges, 1 pot de crème fraîche, sel, poivre, persil haché.

Gratter les pointes d'asperges, les laver rapidement, puis les cuire dix minutes à l'eau bouillante salée, les égoutter. Dans des cassolettes individuelles, disposer successivement

dans chacune: le quart des pointes d'asperges, une cuillerée à soupe de crème fraîche, un oeuf préalablement cassé dans un bol, du sel et du poivre; saupoudrer le dessus de persil haché. Faire chauffer le four quelques minutes avant le début de la cuisson (th 220°) et y faire cuire les oeufs au bain-marie pendant 5-6 minutes. Dès la sortie du four remettre une cuillerée à café de crème fraîche dans chaque cassolette. Servir aussitôt.

OEUFS COCOTTE AUX CHAMPIGNONS ET AUX LARDONS

Pour 4 personnes: 200 g de champignons de couche, 30 g de beurre, 1 échalote, 1/2 citron, sel, poivre, 200 g de lard fumé, 4 oeufs, 4 c à soupe de crème fraîche, 1 c à soupe de ciboulette hachée.

Nettoyez les champignons, hachez-les ainsi que l'échalote. Faites fondre le tout dans le beurre pendant une dizaine de minutes. Arrosez de jus de citron et assaisonnez en début de cuisson. D'autre part, coupez le lard en lardons et faites-les rissoler dans une poêle à revêtement anti-adhésif, sans matière grasse. Répartissez champignons et lardons dans le fond de 4 cassolettes beurrées, cassez 1 oeuf par dessus, ajoutez 1 c à soupe de crème, salez, poivrez et joignez la ciboulette. Faites cuire au four et au bain-marie pendant 6 à 8 mn environ. Le temps de cuisson varie selon la grosseur des oeufs et la nature du récipient: s'il est en porcelaine, les oeufs cuisent plus rapidement, s'il est en verre ou en faïence, c'est un peu plus long. On reconnait l'à-point de la cuisson à l'aspect du blanc devenu opaque tout en étant fluide et le jaune tout juste pris et bien brillant.

OEUFS COCOTTE AUX CREVETTES

Pour 4 personnes: 25 g de beurre, 4 c à soupe de crème fraîche, 4 c à soupe de coulis de tomate, 100 g de crevettes cuites et décortiquées, 4 oeufs, sel, poivre, crevettes bouquet et persil à volonté pour garnir.

Beurrez 4 cassolettes; dans chacune d'elles, mettez 1 c à soupe de crème fraîche et 1 c à soupe de coulis. Répartissez les crevettes, assaisonnez, cassez l'oeuf par-dessus et faites cuire au four au bain-marie pendant 10 mn. Décorez de persil et de crevettes bouquet à volonté.

OEUFS COCOTTE FORESTIERE

Pour 3 personnes: 30 g de beurre, 3 c à soupe de petits lardons fumés, 3 beaux champignons de couche, sel, poivre, 3 oeufs bien frais, 3 lamelles de gruyère.

Chauffez les ramequins. Videz-les, puis, avec la moitié du beurre, graissez l'intérieur. Dans le reste du beurre, faites revenir les lardons et les champignons nettoyés et émincés, assaisonnez. Mélangez le tout aux oeufs (hors du feu) versez dans les ramequins, mettez les couvercles et faites cuire 11 mn à four chaud préchauffé et dans un bain-marie chaud (l'eau doit affleurer le couvercle). Servez dans le récipient de cuisson.

OEUFS COCOTTE PERIGOURDINS

Pour 4 personnes: 4 oeufs très frais, 1 c à café de graisse d'oie (ou à défaut, de saindoux), 100 g de jambon, 1 échalote, 1 petit oignon, sel, poivrez, 3 c à soupe de vin blanc doux, 2 c à soupe de truffe hachée.

Faites fondre la graisse d'oie dans une poêle, ajoutez le jambon coupé en fines lanières, ainsi que l'échalote et l'oignon hachés menu. Assaisonnez, laissez revenir pendant quelques minutes en remuant. Mouillez de vin et continuez la cuisson pendant 2 à 3 mn. Répartissez cette préparation dans 4 petites cassolettes individuelles, cassez 1 oeuf dans chacune d'elles, salez, ajoutez un peu de truffe hachée et faites cuire de 8 à 10 mn selon la grosseur des oeufs, à four chaud au bain-marie.

OEUFS DE CAILLE AUX HERBES

Pour 3 personnes: 1 botte de cresson, 2 blancs de poireau, 2 branches de céleri, 1 bouquet de persil, 1 bouquet de ciboulette, 30 g de beurre, sel, poivre, 100 g de crème fraîche, 6 oeufs de caille, 20 g de beurre.

Nettoyez les herbes et les légumes, faites-les fondre doucement dans le beurre chaud une vingtaine de minutes, assaisonnez et ajoutez la crème. D'autre part, cassez les oeufs de caille dans une poêle et laissez-les cuire 2 à 3 mn, assaisonnez-les et déposez-les sur les herbes. Servez aussitôt avec des croûtons frits.

OEUFS DURS

Pour 4 personnes: 6 oeufs durs, 2 noix de beurre, 1 oignon, 1 morceau de petit salé, 1 cuillerée à soupe de farine, un peu de lait, sel, poivre.

Couper 4 oeufs par le milieu dans le sens de la longueur, enlever les jaunes très délicatement. Faire alors blondir l'oignon coupé en lamelles, y ajouter pour les faire roussir les 4 jaunes d'oeufs et le petit salé. Hacher très finement le tout, assaisonner et faire une pâte que l'on mettra dans les moitiés de blancs d'oeufs déjà disposés dans un plat à gratin. Faire revenir, d'autre part, dans du beurre, les deux jaunes d'oeufs durs restants. Une fois revenus, les ajouter à une sauce béchamel assez épaisse que l'on versera sur les oeufs. Mettre au four 20 minutes ou plus. La croûte doit être presque noire au moment de servir.

OEUFS DURS A LA DIJONNAISE

Pour 4 personnes: 6 oeufs, 30 g de beurre, 2 dl de crème fraîche, sel, poivre, 1 grosse c à soupe de moutarde forte, 1 c à soupe de persil haché, 100 g de crevettes décortiquées.

Faites durcir les oeufs, écalez-les et coupez-les en deux, rangez-les côté plat en dessous dans un plat beurré allant au four. Faites chauffer la crème, assaisonnez, joignez la moutarde, le

persil, les crevettes, versez cette préparation sur les oeufs et faites gratiner. On peut ajouter 75 g de fromage râpé dans la crème.

OEUFS DURS A LA DIJONNAISE

Pour 4 personnes: 8 oeufs, 2 dl de crème, une cuillerée à dessert de crème de maïs, 2 cuillerées à soupe de moutarde blanche, du sel, du poivre, du persil.

Faites cuire les oeufs à l'état dur. Rafraîchissez-les à l'eau froide, écalez-les et coupez-les en quartiers. Délayez la moutarde avec la crème de maïs. Ajoutez-y la crème et faites épaissir à feu doux, en remuant avec une cuiller en bois. Assaisonnez. Remettez les quartiers d'oeufs durs dans la sauce, juste le temps de les chauffer. Saupoudrez de persil haché et servez bien chaud. Vous pouvez utiliser 1 dl de vin blanc sec pour la sauce dijonnaise. Dans ce cas, vous n'emploierez qu'un dl de crème.

OEUFS DURS AU BEURRE ROUGE

Pour 3 ou 6 personnes: 6 oeufs, 200 g de beurre, 4 échalotes, sel, poivre, 1/2 litre de vin rouge, 100 g de lard de poitrine fumé, 300 g de champignons de Paris, 1 c à soupe de vinaigre, persil.

Pelez et hachez finement les échalotes, faites-les fondre doucement dans 50 g de beurre, salez, poivrez et mouillez de vin. Laissez réduire à découvert jusqu'à ce qu'il ne reste que 3 c à soupe de liquide. D'autre part, faites revenir le lard très finement émincé dans une noisette de beurre avec les champignons. Laissez ceux-ci entiers s'ils sont petits, sinon coupez-les en deux ou en quatre. Pendant ce temps, faites cuire les oeufs durs pendant 10 à 12 mn à l'eau bouillante, écalez-les. Dressez-les sur le plat de service, ajoutez les lardons et les champignons, joignez le vinaigre à la sauce au vin, réduite, montez-la au fouet en ajoutant le reste de beurre en parcelles. Rectifiez l'assaisonnement de la sauce. Nappez le tout de sauce et servez saupoudré de persil.

OEUFS DURS AU CRABE

Pour 4 personnes: 4 oeufs, 1/2 verre de lait, 2 tranches de pain de mie, 1 boîte de crabe, sel, poivre, 25 g de beurre, cresson.

Faire durcir les oeufs, écalez-les et coupez-les en 2 dans le sens de la longueur. Evidez-les et réservez les jaunes. Faites tremper la pain de mie dans le lait tiède. Quand il est bien imbibé ajoutez le crabe émietté et le jaune mimosa. Mélangez bien, salez, poivrez. Emplissez les blancs de cette farce, posez une petite noix de beurre sur chacun et laissez gratiner 10 minutes à four chaud. Au moment de servir décorer de cresson.

OEUFS DURS AU CURRY

Faire rissoler de l'échalote dans de l'huile, quand celle-ci commence à prendre couleur, ajouter une grosse cuillère de curry. D'autre part, faire une béchamel et mélanger celle-ci au curry et à l'échalote. Couper les oeufs en deux, les disposer dans un plat et napper de béchamel. Passer au four.

OEUFS DURS AU GRATIN

6 oeufs, 1/2 litre de lait, 100 g de fromage râpé, du sel, du poivre de la muscade, 2 tomates, une échalote, 25 g de beurre, 30 g de farine, un peu d'huile.

Faites cuire les oeufs à l'état dur. Ecalez-les et coupez-les en deux. Faites fondre le beurre, délayez-y la farine et, tout en tournant, ajoutez-y le sel, le poivre et la muscade. Incorporez la moitié du fromage râpé et donnez quelques bouillons. Dressez les demi-oeufs dans des raviers allant au four, versez la sauce sur les oeufs et saupoudrez avec le restant du fromage râpé. D'autre part, vous aurez fait fondre dans un peu d'huile échalote hachée avec les tomates pelées. Versez cette sauce au milieu des raviers, faites gratiner et décorez avec du persil.

OEUFS DURS AUX OIGNONS ET AU FROMAGE

Pour 4 à 5 personnes: 4 ou 5 oeufs, 300 g d'oignons, 50 g de beurre, 1 c à soupe d'huile, 1 dl de vin blanc sec, sel, poivre, 1 gousse d'ail, 150 g de crème fraîche, 150 g de gruyère râpé.

Faites cuire les oeufs durs (10 à 12 minutes dans l'eau bouillante). D'autre part, pelez et émincez les oignons, faites-les fondre doucement dans le mélange beurre-huile en remuant de temps en temps. Au bout de 10 mn, mouillez de vin assaisonnez et ajoutez l'ail pilé. Mélangez bien le tout, retirez du feu, puis joignez la crème et les deux tiers du fromage râpé, Versez la préparation dans un plat allant au four. Ecalez les oeufs, coupez-les en deux posez-les par-dessus, saupoudrez du reste de fromage rapé et faites gratiner.

OEUFS DURS ECOSSAIS

Pour 4 personnes. Cuisson: 15 mn. 9 oeufs, 500 g de steak haché, 1 oignon, 10 brins de persil, 3 tranches de pain de mie, 2 c à soupe de farine, 3 pincées de muscade, sel, poivre, un bain de friture. Pour la sauce: 1 yaourt, 2 c à soupe de crème fraîche, 1/2 citron, 1 petit concombre, 10 radis, sel, poivre.

Mettez la mie de pain à tremper dans un peu d'eau froide. Faites durcir 8 oeufs, pendant 7 mn, à l'eau bouillante salée, le blanc doit être dur et le jaune moelleux. Rincez-les sous l'eau froide. Ecalez-les. Pendant ce temps, préparez la sauce: mélangez le yaourt, la crème fraîche et le jus du demi-citron. Ajoutez le concombre et les radis nettoyés et coupés en tranches fines. Salez et poivrez. Réservez le tout au frais. Mélangez la viande hachée avec l'oeuf restant la mie de pain préalablement égouttée, l'oignon haché et le persil ciselé. Salez, poivrez.

Assaisonnez de noix muscade. Mélangez bien de façon à obtenir une pâte homogène. Préchauffez le bain de friture à 175°C. Divisez le hachis en huit portions. Enveloppez-en les oeufs. Roulez ces boulettes dans la farine et disposez-les au fur et à mesure dans un plat. Plongez-les pendant environ 8 mn dans le bain de friture. Retournez-les à mi-cuisson. Dès qu'elles sont dorées, égouttez-les sur du papier absorbant. Servez avec la sauce à part, soit en entrée, soit en plat principal avec une salade composée.

OEUFS DURS ECOSSAIS

500 g de chair à saucisse fine, quelques gouttes de tabasco, sel, poivre, 6 oeufs durs, 1 oeuf, chapelure, huile pour la friture, quelques feuilles de salade.

Assaisonnez la chair à saucisse. Divisez-la en 6 portions, Ecalez les oeufs et enrobez-les de viande, en prenant la précaution de vous fariner les mains. Formez des boulettes aussi régulières que possible, ayant bien la forme de gros oeufs. Roulez-les dans l'oeuf battu puis dans la chapelure et faites-les frire dans l'huile fumante, jusqu'à ce qu'elles deviennent d'un beau brun doré, Egouttez les oeufs et servez-les entiers ou coupés en deux. Garnissez le plat de salade.

OEUFS DURS FARCIS AUX FINES HERBES

4 oeufs, une poignée de mie de pain, un petit verre de lait, sel, poivre, une pincée de ciboulette hachée, une pincée de persil haché, une échalote hachée, un verre de crème fraîche, du beurre.

Faites durcir les oeufs, écalez-les et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Retirez les jaunes, passez-les au tamis et ajoutez-y un peu de mie de pain trempée dans du lait. Incorporez ciboulette, persil et échalote hachés finement. Assaisonnez. Remplissez les blancs d'oeufs avec cette préparation, dressez-les dans un plat beurré allant au four, le côté bombé de l'oeuf au-dessus. Faites cuire à petit feu jusqu'à légère coloration, nappez avec la crème chaude et servez.

OEUFS DURS FRITS

Faites cuire à l'eau bouillante salée 8 oeufs, au bout de 10 mn retirez-les, passez-les sous l'eau froide, écalez-les et coupez-les en deux dans le sens de la circonférence. Enlevez les jaunes (laissez ensemble les deux moitiés du même oeuf pour pouvoir le reconstituer). Ecrasez les jaunes durcis avec un bol de sauce béchamel et une tasse à thé de mayonnaise fortement moutardée. Faites chauffer le mélange doucement au bain-marie sans arriver à une chaleur excessive qui ferait tourner la mayonnaise. Emplissez les oeufs avec une partie du mélange, reconstituez-les et collez-les avec du blanc d'oeuf dans lequel vous aurez mis une cuillerée à soupe de chapelure fine. Posez les oeufs délicatement sur une écumoire et plongez-les une minute dans de la friture très chaude. Mettez le restant du mélange dans le centre du plat de service, disposez les oeufs autour et servez chaud.

OEUFS DURS LAURETTE

Coupez en deux 6 oeufs durs dans le sens de la longueur. Retirez les jaunes, pilez-les avec un peu de beurre, 6 petits suisses, 3 cuillerées à soupe de persil finement haché. Salez peu et poivrez fortement. Mélangez bien le tout pour obtenir une préparation homogène. Emplissez-en les demi-blancs d'oeufs durs. Mélangez le reste de la farce avec un bol de sauce béchamel. Nappez les oeufs avec cette sauce. Servez chaud.

OEUFS DURS MARINIERE

Pour 4 personnes: 8 oeufs, 1 kg (1,5 litre) de moules, 2 dl de vin blanc sec, 2 échalotes, 50 g de beurre, sel, poivre, 50 g de crème fraîche, 100 g de crevettes cuites et décortiquées, 1 c à soupe de persil ou de ciboulette hachés.

Faites durcir les oeufs (10 mn à l'eau bouillante). Nettoyez les moules. Mettez-les dans une casserole avec le vin, les échalotes hachées menu fondues dans le beurre et l'assaisonnement. Faites cuire les moules à feu vif en secouant la casserole de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes (7 à 8 mn). Décoquillez-les, filtrez le jus et laissez-le réduire un peu en ajoutant la crème fraîche. Ajoutez alors les moules dans cette sauce, les crevettes et les oeufs écalés. Saupoudrez de persil ou de ciboulette. Servez bien chaud avec, à volonté, des croûtons frits.

OEUFS DURS SAUCE A L'AIL

Pour 4 à 5 personnes: 4 oeufs. Sauce: 15 grosses gousses d'ail 8 filets d'anchois, 1 jaune d'oeuf dur, un verre d'huile, poivre.

Faites cuire les oeufs durs. Ecalez-les et coupez-les en deux. Réservez 1 jaune pour la sauce. Faites cuire les gousses d'ail (sans les éplucher) à l'eau bouillante pendant 20 mn. Egouttez-les, pelez-les et écrasez les dans un mortier. Ajoutez les filets d'anchois coupés en petits morceaux et pilez-les avec l'ail. Joignez 1 jaune d'oeuf écrasé et versez ensuite l'huile en filet en tournant la sauce pour la monter comme une mayonnaise. Poivrez (inutile de saler à cause des anchois). Versez cette sauce dans le plat de service. Disposez les demi-oeufs durs par dessus et décorez de bouquets de persil. Servez en entrée avec du pain de campagne. Vous pouvez remplacer les anchois par des câpres.

OEUFS DURS SAUCE AURORE

Pour 4 personnes: 8 oeufs, 100 g de beurre, 1 cuillerée de sauce tomate, 2 cuillerées de béchamel. Sauce aurore.

Partager en deux les oeufs durs dans le sens de la longueur. Sortir les jaunes, les malaxer avec 75 g de beurre, une cuillerée à soupe de sauce tomate et quatre cuillerées de béchamel. Saler, poivrer. Garnir les blancs d'oeufs avec cette préparation. Disposer dans un plat allant au four,

arroser de beurre fondu et passer au four pendant 10 mn. Napper de sauce aurore avant de servir.

OEUFS EN CAISSETTES A LA DIJONNAISE

Préparation: 15 minutes. Cuisson: 20 minutes. Pour 8 personnes: 8 oeufs; 2 grosses cuillerées à soupe dc moutarde forte, 100 g de beurre, 4 cuillerées à soupe bien pleines de crème, 1 dl de vin blanc, 1 cuillerée de jus de citron, 4 échalotes grises, persil, estragon, sel et poivre.

Mettez les oeufs dans une casserole ajoutez de l'eau froide amenez à ébullition, laissez bouillir 5 minutes, puis passez les à l'eau froide et écalez-les très délicatement ils sont non pas durs, mais mollets gardez-les au chaud dans une casserole pleine d'eau chaude, mais non bouillante. Délayez dans un bol la moutarde, la crème le jus de citron et le vin blanc hachez la moitié de l'estragon; épluchez et hachez les échalotes ajoutez-les mélangez-les bien avec les autres éléments de la sauce, versez le mélange dans une petite casserole, battez au fouet, à feu très doux, 3 minutes environ puis retirez la casserole du feu. Coupez le beurre en petits morceaux, ajoutez-le à la sauce précédente, hors du feu, battez au fouet pour bien mélanger, salez et poivrez. Coupez les oeufs en deux, disposez les oeufs deux moitiés par deux moitiés dans des ramequins individuels; recouvrez-les avec la sauce. Hachez le persil et l'estragon, saupoudrez en les ramequins. Servez très chaud.

OEUFS EN DARIOLES

Préparation: 10 mn. Cuisson: 20 mn. Pour 6 personnes: 70 g de gruyère râpé, 60 g de crème épaisse, 70 g de beurre, 6 oeufs moyens, sel, poivre, huile, 6 moules à darioles.

Battez les oeufs entiers avec la crème et le gruyère dont vous aurez réservé une cuillerée à soupe. Salez, poivrez. Beurrez les moules, saupoudrez-les du fromage réservé. Répartissez le mélange dans les moules en les remplissant aux 3/4. Mettez les dans un plat allant au feu, baignant à moitié dans l'eau et couverts. Faites bouillir 20 minutes environ. Dès que le mélange a monté jusqu'au bord du moule et ne cède plus sous le doigt, les darioles sont cuites. Sortez-les de l'eau, démoulez-les sur les toasts dorés dans moitié beurre, moitié huile. Servez avec une sauce tomate bien relevée et parfumée.

OEUFS EN GRATIN AUX BROCOLIS

Préparation: 1O mn. Cuisson: 15 mn. Pour 4 personnes: 6 oeufs, 3 têtes de brocoli, 1/2 litre de béchamel, 100 g de gruyère râpé, une râpure de noix muscade, une pointe de poivre de Cayenne, sel, poivre.

Couper les queues des brocolis, les laver et les cuire à l'eau bouillante salée 10 minutes. Faire durcir les oeufs. Dans la béchamel, ajouter la noix muscade, le poivre et le poivre de Cayenne; goûter et rectifier l'assaisonnement. Ecaler les oeufs et les couper en deux; les disposer dans

un plat à four avec les brocolis. Napper de béchamel, saupoudrer de gruyère râpé et faire gratiner au four.

OEUFS EN MEURETTE

Pour 5 personnes: 5 oeufs, 1/2 bouteille de bon vin rouge, 100 g de lard salé, 1 échalote, une cuillerée à soupe de vinaigre, une cuillerée à soupe de farine, 2 noix de beurre, du sel, du poivre.

Mettez le vin rouge dans une casserole, ajoutez-y le vinaigre et portez à ébullition. Laissez frémir 4 à 5 minutes. Faites-y pocher les oeufs 3 à 4 minutes, retirez-les lorsqu'ils sont cuits et gardez-les au chaud. Passez la cuisson au chinois. Faites revenir l'échalote hachée et le lard taillé en lardons dans une noix de beurre. Après coloration ajoutez la cuisson et laissez cuire et réduire 10 minutes. Liez avec le beurre restant mélangé à la farine. Assaisonnez de sel, de poivre, passez et récupérez les lardons. Tapissez le fond des raviers avec les lardons, disposez les oeufs dessus et nappez avec la sauce.

OEUFS EN MEURETTE

Pour 3 personnes: 6 oeufs pochés, 6 tranches de pain de mie, 4 oignons, 1 gousse d'ail, 3 tranches de lard de poitrine fumé de 1 cm d'épaisseur, 50 g de beurre, 2 cuillerées à soupe de farine, 3/4 de litre de vin rouge, sel, poivre, muscade, bouquet garni.

Coupez 6 carrés de lard de poitrine que vous ferez blondir dans une cocotte, mettez les de côté. Dans la même cocotte, faites fondre doucement les oignons coupés en rondelles, le reste du lard et l'ail haché grossièrement. Mouillez avec le vin, saler légèrement, poivrez, râpez une pointe de muscade et ajoutez le bouquet garni. Laissez mijoter 30 minutes. Préparez une pâte à frire avec l'oeuf, la farine, un peu d'eau et une pincée de sel. Trempez-y les rondelles d'oignons avant de les jeter dans la friture. Maniez une cuillerée à soupe de beurre avec 2 cuillerées à soupe de farine, et liez-en la sauce que vous porterez à ébullition. Faites dorer à l'huile les tranches de pain. Sur chacune d'elles disposez un carré de lard de poitrine, quelques rondelles d'oignons frits et un oeuf poché. Versez un peu de sauce au fond du plat et servez le reste en saucière.

OEUFS EN MEURETTE A LA MOELLE

Pour 4 personnes: 8 oeufs extra-frais, 100 g de moelle, 100 g de lardons demi-sel, 1 carotte, 1 échalote, 1 oignon, 1 bouquet garni, 50 cl de vin rouge (bourgogne de préférence), 40 g de beurre, 1 morceau de sucre, 1O brins de ciboulette, sel, poivre.

Faites revenir les lardons dans 20 g de beurre pendant 2 à 3 mn. Ajoutez la carotte, l'échalote et l'oignon hachés. Mélangez les 4 à 5 mn sans les laisser colorer. Versez doucement le vin rouge. Ajoutez alors le bouquet garni et le morceau de sucre. Laissez cuire pendant 10 mn à petits bouillons. Filtrez ensuite la sauce en pressant les légumes. Reversez-la dans une

sauteuse. Cassez les oeufs un par un dans une tasse. Faites-les glisser délicatement dans la sauce frémissante. Faites-les pocher en 2 fois pendant 3 mn. Retournez-les à mi-cuisson. Retirez-les avec une écumoire et égouttez-les sur un linge. Dressez-les sur des assiettes chaudes. Préparez un beurre manié en mélangeant 20 g de beurre et la farine. Rectifiez au besoin l'assaisonnement de la sauce. Incorporez le beurre manié en fouettant. Faites à nouveau bouillir la sauce et laissez-la réduire 5 mn. Répartissez la sauce dans les assiettes. Garnissez de rondelles de moelle pochées 2 mn à l'eau frémissante salée. Parsemez de ciboulette et servez aussitôt. Accompagnez ce plat de petits croûtons dorés au beurre.

OEUFS EN OMELETTE A L'ESPAGNOLE

Pour 4 personnes: 3 pommes de terre, 1 oignon, 4 c à soupe d'huile d'olive, 4 oeufs, sel, poivre, 2 c à soupe d'huile.

Faites cuire à l'huile les pommes de terre et l'oignon émincés. Battez les oeufs en omelette avec sel et poivre ajoutez pommes de terre et oignons cuits. Faites chauffer de l'huile dans une poêle, versez-y la préparation aux oeufs. Faites cuire d'un côté 2 à 3 mn. Glissez l'omelette sur une assiette, puis retournez-la pour la faire cuire de l'autre côté.

OEUFS FARCIS EN BEIGNETS

Coupez en deux horizontalement 4 oeufs durs écalés. Ecrasez les jaunes avec 20 g de beurre et 2 c à soupe de mie de pain trempée dans du lait et pressée. Remplissez les blancs de cette farce, reformez les oeufs, passez-les dans de la pâte à frire épaisse, puis dans la friture. Servez avec une sauce tomate et une salade verte.

OEUFS FRITS

Vous veillerez à ce que la friture soit parfaitement propre et les oeufs très frais. Faites chauffer 1/4 de litre d'huile d'arachide dans une poêle profonde. Comptez deux oeufs par personne. Cassez chaque oeuf dans une louche ou dans une tasse et déposez-le délicatement dans l'huile chaude. Ne placez que deux ou trois oeufs à la fois. Façonnez rapidement le blanc autour du jaune d'oeuf. Il doit devenir doré, gonflé, et croustillant. Le jaune doit rester moelleux. Faites égouttez sur Un papier absorbant et gardez au chaud. Servez chaud avec des épinards ou des tranches de bacon frit.

OEUFS GITANS

Pour 4 personnes. Pour la sauce: 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 poivron, 4 c à soupe d'huile d'olive, 700 g de jambon de Bayonne haché, 100 g de chorizo, 3 tomates, sel, poivre, 1 bouquet garni, 1 dl de vin blanc sec. Pour garnir: 4 oeufs, une tasse de petits pois cuits, quelques pointes d'asperges en boîte, 1 poivron grillé, quelques rondelles de chorizo.

Faites revenir l'oignon et l'ail hachés dans l'huile chaude, ajoutez le jambon haché, le chorizo, les tomates, l'assaisonnement et le bouquet garni; mouillez de vin, laissez cuire en sauce épaisse. Etalez-la dans un plat. Cassez les oeufs dans quatre creux ménagés. Répartissez les petits pois, les pointes d'asperges (le tout réchauffé), les lamelles de poivron grillé et le chorizo. Passez au four 8 mn.

OEUFS MOLLETS A LA CHIVRY

Faites blanchir 5 mn dans l'eau bouillante une pincée de feuilles de persil, 1 de cerfeuil, 1 d'estragon, 1 de cresson, 6 feuilles d'oseille, 4 feuilles d'épinards. Rafraîchissez les herbes sous le robinet, égouttez-les. Pilez ou mixez-les avec 35 g de beurre et une pincée de ciboulette non blanchie. Ajoutez un bol de béchamel. Posez 8 oeufs mollets sur des croûtons frits. Versez la sauce par-dessus.

OEUFS MOLLETS A LA TOMATE

Pour 4 personnes. Faites cuire 4 oeufs mollets (5 mn à l'eau bouillante). Ecalez-les. Enveloppez chaque oeuf dans 1/2 tranche de jambon, déposez-les dans des petits plats individuels et nappez de sauce aurore chaude (sauce béchamel additionnée de concentré de tomates, soit 50 g de beurre, 40 g de farine, 1/4 litre de lait, 1 c à soupe de concentré de tomates, sel et poivre).

OEUFS MOLLETS A L'OSEILLE

Pour 4 personnes: 4 oeufs, 500 g d'oseille, 50 g de beurre, 1 dl de crème fraîche, sel, 4 croûtons de pain de mie.

Nettoyez l'oseille, égouttez-la soigneusement et coupez-la en lanières, Faites-les fondre doucement dans le beurre chaud pendant une dizaine de minutes en remuant. Ajoutez la crème, continuez la cuisson à couvert une dizaine de minutes encore. D'autre part, faites frire les croûtons et cuisez les oeufs mollets en les plongeant dans l'eau bouillante (6-7 min). Retirez-les et passez-les aussitôt sous le robinet d'eau froide pendant quelques secondes pour pouvoir les écaler ensuite plus facilement. Sur le plat de service, disposez les croûtons en couronne, posez l'oeuf sur chaque croûton et versez l'oseille au milieu.

OEUFS MOLLETS AU MADERE

Préparation: 30 mn. Cuisson: 45 mn. Pour 6 personnes: 6 oeufs, 6 artichauts, 250 g de champignons, persil haché, sel, poivre. Pour la sauce: une carotte, un oignon, 50 g de lard de poitrine fumée, 60 g de beurre, un bouquet garni, une cuillerée à soupe de farine, 25 cl de bouillon, une cuillerée à soupe de concentré de tomates, 8 cl de madère.

Parez et lavez les artichauts. Faites-les cuire 40 minutes à l'eau bouillante salée. Pendant ce temps, préparez la sauce: hachez finement la carotte, l'oignon et le lard. Faites fondre 50 g de beurre dans une petite casserole, ajoutez le hachis de légumes et de lard ainsi que le bouquet garni. Laissez rissoler puis saupoudrez avec la farine en remuant à la cuillère en bois, faites bien roussir le tout. Mouillez ensuite avec le bouillon chaud. Ajoutez encore le concentré de tomates et la moitié du madère. Laissez frémir cette sauce 25 minutes. Placez les oeufs dans une casserole d'eau froide, amenez à petite ébullition et à partir de ce moment, comptez exactement 6 minutes de cuisson. Retirez les oeufs, passez-les à l'eau froide, écalez-les et gardez-les en attente dans de l'eau tiède. Coupez la partie sableuse du pied des champignons, lavez-les rapidement à l'eau fraîche, épongez-les puis émincez-les. Faites fondre le reste de beurre dans une sauteuse, ajoutez les champignons émincés et laissez-les revenir pendant 5 minutes environ, en secouant la sauteuse de temps en temps. Egouttez les artichauts, ôtez les feuilles qui pourront être consommées avec une vinaigrette, retirez aussi le foin. La sauce étant cuite, passez-la au chinois. Ajoutez-lui le reste de madère, rectifiez son assaisonnement et faites-la réchauffer, en évitant l'ébullition. Disposez les fonds d'artichauts sur le plat de service, placez un oeuf mollet sur chacun d'eux et les champignons au centre du plat. Nappez le tout avec la sauce, saupoudrez les champignons de persil haché.

OEUFS MOLLETS SUR CROUTONS

Pour 4 personnes: 6 oeufs très frais, 2 c à soupe de moutarde forte, 1 dl 1/2 de crème fraîche, 60 à 70 g de beurre, 1 grosse c à soupe d'un fin hachis de persil, ciboulette et estragon, 1 petite échalote, sel et poivre, 4 tranches de pain de mie, 4 tranches de jambon coupées à la taille des tranches de pain.

Faites cuire les oeufs 6 mn à l'eau bouillante salée afin de Les avoir mollets. Passez-les à l'eau froide et enlevez la coquille. Dans une petite casserole, faites blondir dans 50 g de beurre l'échalote hachée, et ajoutez-y la crème et la moutarde en remuant. Laissez cuire 3 mn à feu moyen en battant au fouet la sauce, de façon à ce que la préparation prenne une certaine consistance. Coupez les oeufs en rondelles et ajoutez les à la sauce dans laquelle le jaune semi-liquide va se mélanger. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement s'il y a lieu. Ajoutez enfin les fines herbes et mélangez doucement le tout. Mettez le jambon à chauffer légèrement entre deux assiettes sur une casserole d'eau bouillante. Faites dorer les tranches de pain de mie au beurre dans une poêle. Disposez-les en les serrant bien, dans un petit plat creux pour que le mélange aux oeufs puisse déborder sans inconvénient de chaque croûton. Recouvrez-les hors du feu avec les tranches de jambon. Disposez sur chaque croûton le quart de la préparation aux oeufs. Servez très chaud.

OEUFS MOLLETS SUR EDREDON

Pour 4 personnes: 7 oeufs, 100 g d'emmenthal râpé, 4 fines tranches de comté, 1/2 litre de lait, 60 g de farine, 45 g de

beurre, sel, poivre, muscade.

Faites bouillir de l'eau dans un récipient assez grand pour pouvoir mettre 4 oeufs en même temps. Quand l'eau bout, plongez-y les oeufs délicatement, et faites-les tourner doucement sur eux-mêmes pour que le jaune reste bien au centre. L'eau doit bouillir, mais à petits bouillons. Au bout de 5 mn retirez les oeufs, et plongez-les dans de l'eau froide au moins 10 secondes, puis enlevez la coquille avec beaucoup de précaution, car les oeufs sont mous. Pensez à allumer votre four. Par ailleurs, faites chauffer le beurre dans une petite casserole, ajoutez la farine, tournez, et quand le roux est bien lié, ajoutez le lait petit à petit en continuant de tourner. La sauce doit être assez fluide. Salez, poivrez et incorporez hors du feu le gruyère râpé et 3 jaunes d'oeufs. Montez les blancs en neige et ajoutez-les à la préparation. Beurrez généreusement un plat à gratin, versez-y la sauce et nichez-y les oeufs mollets. Mettez une tranche de comté sur chaque oeuf. Passez 10 mn à four vif.

OEUFS PARMENTIER

Faites cuire à l'eau salée 750 g de pommes de terre, lorsqu'elles sont cuites, épluchez-les, écrasez-les en purée, ajoutez deux noix de beurre, 1/4 de litre de lait, sel, poivre Etalez cette purée dans un plat à gratin beurré et creusez 4 cavités régulièrement espacées, dans chacune d'elles cassez un oeuf, saupoudrez de sel, poivre et de 100 g de gruyère râpé. Faites gratiner à four chaud (6 minutes environ) et servez immédiatement avec de la salade.

OEUFS POCHES A L'ESPAGNOLE

1 oignon, 2 tomates, 2 poivrons, 1 verre de vin blanc, persil, fines herbes, sel, poivre, beurre, lard de poitrine, 8 oeufs.

Faites dorer l'oignon émincé dans un mélange de beurre et d'huile, ajoutez les lardons puis les tomates concassées, les poivrons émincés et mouillez avec le vin blanc. Faites alors cuire à feu doux après avoir ajouté les herbes et le persil haché. Faites pocher les oeufs et servez-les sur la sauce bien moelleuse.

OEUFS POCHES A L'ESPAGNOLE

Pour 4 personnes: 1 poivron rouge ou vert, 50 g de beurre, 4 filets d'anchois, 4 tranches de pain, 4 oeufs. 2 dl de béchamel épaisse, 1 c à soupe de purée de tomates.

Faites griller le poivron pour pouvoir le peler. Coupez-le en très petits morceaux. Mélangez le beurre et les filets d'anchois pilés, ajoutez les morceaux de poivron. Tartinez les tranches de pain grillées de ce mélange. Sur chaque tranche posez 1 oeuf poché, recouvrez de béchamel mélangée à la purée de tomates.

OEUFS POCHES A L'ESTRAGON

Faites bouillir de l'eau salée avec un filet de vinaigre. Cassez-y vos oeufs et laissez-les pocher 3 minutes. A l'aide d'une écumoire, retirez-les et déposez-les sur un plat contenant une couche de crème fraîche légèrement salée et poivrée. Décorez les oeufs avec de l'estragon très finement haché.

OEUFS POCHES AU COULIS DE POIVRON

Pour 5 personnes: 50O g de poivrons rouges, 2 oignons, 1 branche de céleri, 3 c à soupe d'huile, 2 tomates, sel, poivre, 4 c à soupe de crème fraîche épaisse, 5 oeufs.

Faites pocher les poivrons 15 mn à l'eau bouillante. Pelez-les, retirez les pédoncules et les graines de l'intérieur. D'autre part pelez et hachez les oignons, pelez le céleri et coupez-le en petits morceaux. Faites-les fondre doucement dans l'huile, Pelez et épépinez les tomates. Dans un mixer, mettez les poivrons, les oignons, le céleri et les tomates concassées. Réduisez le tout en purée. Mettez cette purée dans une casserole, assaisonnez-la et ajoutez la crème fraîche. Portez doucement à ébullition. D'autre part, faites pocher les oeufs 3 mn à l'eau bouillante vinaigrée. Egouttez-les et posez-les sur le coulis de poivrons.

OEUFS POCHES AU CURRY

Faites dorer au beurre 4 tranches de pain. Posez par-dessus 4 oeufs pochés (3 mn à l'eau vinaigrée). D'autre part, faites chauffer 30 g de beurre, ajoutez 1 petit oignon finement haché, 2 c à café de curry en poudre et 25 g de farine. Mouillez de 1/4 litre de lait, salez, laissez cuire quelques minutes. Hors du feu, joignez 2 c à soupe de crème fraîche. Servez les oeufs nappés de sauce, avec du persil haché.

OEUFS POCHES AUX MOULES ET AU SAFRAN

Pour 4 personnes: 4 oeufs, 2 litres d'eau, 1 dl de vinaigre, 2 litres (1,500 kg) de moules, 2 dl de vin blanc sec, 2 échalotes, 50 g de crème fraîche, une capsule de safran, sel, poivre, 1 c à soupe de ciboulette.

Nettoyez les moules, faites-les ouvrir sur feu vif. Retirez-les, décoquillez-les, filtrez le jus qu'elles auront rendu. Mettez-le dans une petite casserole avec les échalotes hachées et le vin blanc, laissez réduire de moitié. Ajoutez alors la crème, le safran, salez et poivrez. Joignez la ciboulette et les moules. Gardez le tout au chaud. D'autre part faites pocher les oeufs à l'eau vinaigrée, égouttez-les, parez-les (c'est-à-dire coupez avec une paire de ciseaux toutes les excroissances de blanc), et disposez-les sur les moules. Servez aussitôt.

OEUFS POCHES CHASSEUR

Faites revenir légèrement à feu doux, deux échalotes et 50 g de champignons de Paris coupés en lamelles, dans 2 noix de beurre. Saupoudrez avec une cuillerée à café de farine, mélangez. Ajoutez une cuillerée à soupe de tomate concentrée, un verre de vin blanc sec, un demi-verre de bouillon, poivre, thym, laurier. Mélangez jusqu'à ébullition. Couvrez et faites cuire à feu doux pendant vingt minutes. Préparez 8 oeufs pochés: faites bouillir un litre d'eau additionnée de 2 cuillerées à soupe de vinaigre, dès ébullition cassez les oeufs un par un et laissez cuire 3 minutes. Retirez avec une écumoire et passez rapidement sous le robinet d'eau froide. Faites égoutter. Déposez vos oeufs sur le plat de service, nappez avec la sauce, saupoudrez de persil haché et servez aussitôt.

OEUFS POCHES EN BOUILLABAISSE

Pour 6 personnes. Dans un demi-verre d'huile d'olive, faites dorer 2 poireaux, 1 oignon. Ajoutez 3 tomates hachées, 4 gousses d'ail broyées, 1 bouquet garni, un peu de fenouil, un peu d'écorce d'orange, 6 petites pommes de terre coupées en dés, un peu de safran, sel, poivre, 1 litre d'eau. Faites bouillir et quand les pommes sont cuites, pochez dans ce bouillon 6 oeufs frais. Dans un plat creux versez le bouillon sur des tranches de pain grillé. Mettez les pommes de terre, les oeufs dans un autre plat et servez.

OEUFS POCHES FORESTIERE

Pour 4 personnes: 8 oeufs, 8 grosses têtes de champignons, 1 citron, 25 g de farine, 30 g de beurre, 3 dl de lait, estragon, sel, poivre, paprika, vinaigre. Préparation: 30 mn. Cuisson: 15 mn.

Faites pocher les oeufs un a un, dans de l'eau frémissante salée et vinaigre. Retirez-les à l'aide d'une écumoire et mettez-les à égoutter sur un torchon. Retirez les queues des champignons et faites pocher les têtes 3 mn à l'eau bouillante dans laquelle vous aurez ajouté le jus du citron. Faites une béchamel avec la farine, le beurre, le lait. Ajoutez l'estragon haché. Assaisonnez. Mettez les têtes de champignons dans un plat, dans chacune déposez un oeuf poché et recouvrez avec la sauce. Saupoudrez d'un peu de paprika.

OEUFS POCHES FLORENTINE

Pour 4 personnes. Préparation: 20 mn. Cuisson: 30 mn. 4 gros oeufs extra-frais, 1 kg d'épinards frais, 200 g de champignons de Paris, 600 g de pommes de terre, 1 oignon, 5 cl de vinaigre blanc, 70 g de beurre demi-sel, 1/2 citron, sel, poivre.

Faites cuire les pommes de terre 20 mn à la vapeur. Pelez-les et coupez-les en dés. Faites-les dorer 6 mn à la poêle dans 40 g de beurre demi-sel. Equeutez et rincez les épinards. Nettoyez les champignons. Emincez-les. Pelez et hachez finement l'oignon. Faites fondre 30 g de beurre dans une sauteuse. Faites-y revenir l'oignon 2 à 3 min. Ajoutez les champignons.

Arrosez-les d'un filet de citron. Faites-les à peine colorer puis ajoutez les épinards. Faites cuire 5 à 7 mn sans couvrir en mélangeant. Salez, poivrez. Entre-temps, faites pocher les oeufs dans 1,5 litre d'eau vinaigrée frémissante pendant 4 mn. A l'aide d'une écumoire, réservez-les dans une terrine remplie d'eau tiède légèrement salée. Egouttez les oeufs. Disposez-les sur un lit d'épinards. Accompagnez des pommes sautées. Vous pouvez aussi utiliser des pommes de terre en dés surgelées pour gagner du temps.

OEUFS POCHES SAUCE HARISSA

Faites un roux avec 50 g de beurre et 40 g de farine. Ajoutez 1 c à café de harissa, mouillez de 1/2 litre de bouillon (eau et cube) et faites épaissir sur feu doux. Faites griller 4 tranches de pain et préparez 8 oeufs pochés. Déposez 2 oeufs sur chaque toast et nappez de sauce.

OEUFS POCHES SAUCE MOUTARDE

Pour 4 personnes: 4 oeufs, 1,5 litre d'eau, 1 dl de vinaigre, 4 tranches de pain de mie (huile de friture ou 50 g de beurre). Sauce: 50 g de crème fraîche, 2 c à soupe de moutarde, sel, persil ou estragon hachés à volonté.

Faites chauffer l'eau avec le vinaigre pour pocher les oeufs. Faites frire les tranches de pain à grande friture ou faites-les dorer dans le beurre des deux côtés, gardez les au chaud. Cassez les oeufs dans une tasse et faites-les glisser dans l'eau vinaigrée frémissante. Laissez-les cuire 3 mn en ramenant le blanc coagulé sur le jaune. Retirez-les et égouttez-les sur un papier absorbant, parez-les. En même temps, vous aurez fait chauffer la crème avec la moutarde et une pincée e sel si nécessaire. Posez les oeufs sur les tranches de pain, nappez de sauce et saupoudrez d'herbes hachées. Pour un plat plus léger, vous pouvez simplement griller le pain.

OEUFS POCHES SAUCE TOMATE

Creusez 4 épaisses tranches de pain rassis pour en faire des cassettes. Faites-les dorer au beurre, de tous les côtés. Faites pocher 4 oeufs pendant 3 mn 1/2 dans de l'eau fortement vinaigrée et légèrement salée. Egouttez-les, parez-les et placez-les dans les cassettes. Nappez d'une sauce tomate bien épicée et servez.

OEUFS POCHES SAUCE VERTE

Pour 6 personnes: 6 oeufs, 1 godet de cerfeuil surgelé, beurre, 40 g de farine, lait, sel, poivre, 1 capsule de safran, 250 g de riz long grain, bouillon (2 fois le volume du riz). Préparation: 5 mn. Cuisson: 20 mn.

Laissez dégeler le cerfeuil. Délayez le safran avec le bouillon. Mélangez avec le riz, sel, poivre. Portez à ébullition, couvrez et cuisez 15 minutes à feu doux. Ajoutez 1 cuiller à soupe

de beurre. Pochez les oeufs. Faites une béchamel avec 50 g de beurre, la farine, sel, poivre, lait; ajoutez en fin de cuisson le cerfeuil dégelé et son jus, mélangez et faites chauffer quelques minutes à feux doux en remuant.

OEUFS SUR CANAPE

Faites dorer 4 tranches de pain de mie dans une poêle contenant du beurre chaud. Gardez au chaud et faites cuire 8 oeufs mollets. Posez-les sur les croûtons et gardez le tout au chaud. Parfumez 1/2 litre de sauce béchamel avec une cuillerée à café de curry. Ajoutez 30 g de gruyère rapé et nappez les canapés aux oeufs de cette sauce.

OEUFS SUR LE PLAT AU JAMBON ET AUX TOMATES

Par personne: 1 tranche de jambon cru, une noisette de beurre, 2 oeufs, sel, poivre, 1 c à soupe d'herbes hachées, 4 c à café de coulis de tomates.

Plongez la tranche de jambon dans l'eau froide, portez à ébullition. Egouttez-la et posez-la dans le beurre chauffé dans un petit plat à oeufs. Retournez-la au bout de 2 à 3 mn. Cassez les oeufs par-dessus et laissez cuire jusqu'à ce que le blanc soit pris. Ajoutez alors le coulis de tomates chauffé. Servez dans le plat de cuisson.

OEUFS SURPRISE

Pour 6 personnes: 6 oeufs durs, 6 fines escalopes de veau, 6 olives vertes, 1 oignon émincé, 1 éclat d'ail haché, sel, poivre du moulin, poivre de Cayenne, beurre, 1 boite de 1 litre de haricots à la sauce tomate. Préparation: 15 mn. Cuisson: 15 mn.

Faites revenir l'oignon dans 1 cuillère à soupe de beurre. Quand il est blond, ajoutez les haricots, leur sauce, sel, 1 pincée de poivre de Cayenne et l'ail. Couvrez et faites chauffer à feu doux. Débarrassez les oeufs de leur coquille. Salez et poivrez les escalopes. Saisissez-les rapidement de chaque côté dans une poêle dans un peu de beurre sans le faire colorer. Entourez chaque oeuf d'une escalope. Maintenez celle-ci roulée au moyen d'un bâtonnet, Badigeonnez d'un peu de beurre fondu. Disposez les escalopes dans un plat allant au four. Cuisez 10 minutes à four modéré (thermostat 6 pour un thermostat allant de 1 à 10). Garnissez des olives et servez avec les haricots bien chauds. Les escalopes doivent être longues et minces. Elles rétrécissent, en effet, après passage à la poêle et doivent pouvoir entourer les oeufs. Les oeufs durs doivent être encore chauds au moment où on les débarrasse de leur coquille. On peut tartiner de pâté le côté intérieur des escalopes saisies avant d'y poser les oeufs.

OMELETTE

Pour 6 personnes: 10 oeufs, 100 g de beurre, sel, poivre.

Battez les oeufs salés et poivrés pour briser les blancs sans plus. Faites chauffer le beurre à part. Dès qu'il mousse, écumez-le jusqu'à ce qu'il soit clair sans blondir. Versez la moitié dans les oeufs, le reste dans la poêle sans faire tomber le dépôt du fond. Versez les oeufs dans la poêle sur un feu modéré. Ramenez les bords de l'omelette au milieu à mesure qu'ils prennent, secouez la poêle pour que l'omelette n'attache pas. Lorsqu'il n'y a plus de liquide, l'omelette est cuite, baveuse. Baissez encore le feu si vous voulez pousser la cuisson. L'omelette doit être blond pâle et souple. Faites-la glisser dans le plat, non pas en la pliant en deux, mais en ramenant d'abord un tiers sur le centre, puis en la roulant.

Aux pommes de terre: Coupées en rondelles ou en petits dés, rissolées dans moitié huile, moitié beurre, les oeufs battus versés dessus.

Aux champignons: Coupés en lamelles, pas trop fines, rissolés dans une cuillerée à soupe de beurre, salés, poivrés, avec une pincée de persil haché avec un petit éclat d'ail, étalés sur l'omelette presque cuite.

Aux oignons: Coupés en fines lamelles, fondus au beurre, salés, poivrés, étalés sur l'omelette quand elle commence à prendre.

Aux tomates: La chair fondue au beurre avec un oignon, 1/4 de feuille de laurier, 3 brins de persil hachés. Réduire en crème épaisse salée, poivrée, avec une pincée de sucre, étalée sur l'omelette presque cuite.

OMELETTE

Couper en dés du porc frais et des champignons et les faire revenir à la graisse avec pincée d'échalote hachée et piment de Cayenne. Puis, cuire à feu doux 1/4 d'heure. Ajouter alors 50 g de crevettes épluchées, une vingtaine de moules cuites et ébarbées, une pincée de basilic, de menthe et de sauge en poudre. Sel et piment. Porter à ébullition 5 minutes. Laisser refroidir. Casser et battre en omelette une dizaine d'oeufs. Assaisonner de sel et poivre. Ajouter la préparation ci-dessus et faire une ou plusieurs omelettes. Servir avec du riz.

OMELETTE

Pour 1 personne: 2 oeufs, un poivron vert, une tomate, une gousse d'ail, quelques tranches de chorizo, un petit oignon, 2 cuillerées à soupe d'huile, du sel, du poivre, une pointe de safran en poudre.

Taillez le poivron en dés après en avoir retiré les graines. Coupez également la tomate en morceaux. Hachez l'oignon et l'ail. Faites sauter ces légumes dans de l'huile chaude et laissez-leur prendre légèrement couleur. D'autre part, battez les oeufs avec le chorizo coupé en dés, du sel, du poivre et le safran. Versez les oeufs sur les légumes et laissez cuire doucement.

OMELETTE

Faites revenir dans 1 verre d'huile d'olive chaude, 1 poivron vert en lanières. Ajoutez 2 tomates en tranches, laissez étuver. Joignez 50 g de crevettes épluchées, assaisonnez. Farcissez de cette préparation une omelette simple, faite avec 8 oeufs et cuite à l'huile. Servez avec des rondelles d'oignons frits.

OMELETTE A LA MODE DE CANNES

1 tranche de jambon pour 2 oeufs, 1 verre de bouillon (ou de concentré), 1 c à soupe de cognac, farine, 1OO g de beurre, 100 g de champignons, sel, poivre, une petite boîte de pelures de truffes.

Préparez une sauce brune. Ajoutez-y le cognac. Laissez mijoter à feu doux. Pendant ce temps, vous coupez les champignons (bien lavés) en lamelles. Faites-les revenir dans un peu de beurre. Mélangez-les ensuite à la sauce ainsi que les truffes. Laissez à feu doux. Préparez votre omelette à laquelle vous incorporerez le jambon coupé en dés. Pour terminer, ajoutez à l'omelette les champignons et la sauce. Cette omelette peut aussi se manger froide.

OMELETTE A LA PAYSANNE

Pour 4 personnes. Préparation: 20 mn. Cuisson: 20 mn. 6 oeufs, 100 g de lardons fumés, 400 g de pommes de terre cuites, 2 poireaux, 50 g de comté râpé, 1 c à soupe de persil ciselé, 50 g de crème, 75 g de beurre, sel, poivre.

Nettoyez et émincez finement les blancs des poireaux. Faites-les revenir pendant 4 à 5 mn dans 25 g de beurre. Couvrez. Laissez étuver pendant 15 mn à feu très doux. Epluchez les pommes de terre. Coupez-les en dés. Faites-les dorer à la poêle dans 25 g de beurre bien chaud. Retirez-les. Essuyez la poêle et faites revenir les lardons 4 à 5 mn à feu doux. Retirez-les également. Dans une terrine, battez les oeufs avec le persil et la crème. Assaisonnez de sel et de poivre à raison d'une pincée de sel par oeuf plus 1 pour la poêle. Chauffez le reste de beurre dans la poêle. Attendez qu'il soit bien chaud pour y verser les oeufs. Faites cuire 2 minutes en ramenant le bord de oeufs vers le centre. Ajoutez les poireaux, les pommes de terre, les lardons et le comté râpé. Pliez l'omelette. Poursuivez la cuisson 1 mn puis faites-la glisser sur un plat chaud.

OMELETTE A LA PORTUGAISE

Couper en lamelles 1 poivron vert et 1 rouge. Hacher finement un bel oignon ainsi que 2 gousses d'ail et les faire revenir à l'huile d'olive. Ajouter les lamelles de poivrons. Assaisonner de sel et de poivre et verser un petit verre de vin blanc sec. Faire cuire à couvert pendant 10 minutes. A ce moment, ajouter 3 tomates épluchées et épépinées et quelques olives noires. Dans une poêle, à part, faire cuire une omelette de 6 oeufs à l'huile d'olive. Une fois cuite, la plier et la déposer dans la poêle ou ont cuit les légumes. Servir très chaud.

OMELETTE A LA PROVENCALE

Pour 4 personnes: 150 g de gouda, 4 oeufs, 40 g de beurre, 1 cuillerée à soupe de lait, 1 oignon, 2 tomates, des poivrons rouges et verts, poivre, sel.

Dans la casserole, faites dorer au beurre l'oignon émincé. Ajoutez les tomates coupées en rondelles. Laissez étuver un moment. Pendant ce temps vous aurez fait cuire les poivrons que vous incorporerez à la préparation. Battez les oeufs et le lait en omelette. Faites cuire dans la poêle. Parsemez de gouda coupé en très fines tranches afin qu'il fonde bien. L'omelette prête, décorez avec les légumes chauds et servez immédiatement.

OMELETTE A LA PROVENCALE

8 oeufs, 1 gros poivron rouge, 1 gros poivron vert, 2 oignons, 50 g d'olives noires, 50 g de beurre, 6 cuillerées d'huile d'olives, sel, poivre, 1 pincée de thym, laurier et ail, 50 g de gruyère râpé.

Epluchez les oignons, épépinez les poivrons, coupez-les en lamelles, faites fondre les deux dans l'huile avec sel, poivre, thym, laurier, ail. Battez les oeufs avec sel et poivre. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez une cuillerée d'huile et faites cuire l'omelette. Dressez l'omelette sur un plat, entourez-la des légumes et des olives, saupoudrez de gruyère râpé et passez le tout sous le gril du four juste pour faire fondre le fromage.

OMELETTE A LA TOMATE

Pour 2 personnes. Faites revenir 1 oignon haché et 1 gousse d'ail pilée dans 2 c à soupe d'huile d'olive. Ajoutez 2 tomates pelées et épépinées et 1/2 poivron pelé et coupé en dés. Laissez cuire une dizaine de minutes en remuant. Battez 6 oeufs en omelette avec sel et poivre. Versez dans la poêle où cuisent les tomates et faites cuire comme une omelette habituelle.

OMELETTE A L'ESTRAGON

Pour 4 personnes. Lavez et hachez 3 branches d'estragon. Cassez 4 oeufs un à un dans un petit bol et versez-les au fur et a mesure dans un saladier. Ajoutez une pincée de sel, du poivre et une c à soupe de crème fraîche. Battez légèrement au fouet, ajoutez les deux tiers de l'estragon haché. Faites fondre 25 g de beurre dans une poêle. Des que le corps gras est bien chaud, versez-y les oeufs battus. Faites cuire tout en ramenant le mélange du bord vers le centre et en remuant la poêle de l'autre main. Replier l'omelette encore baveuse, saupoudrez avec le reste de l'estragon et donnez un coup sec sur le manche de la poêle pour détacher l'omelette. Faites-la glisser sur un plat. Vous pouvez préparer de la même façon des omelettes aux fines herbes.

OMELETTE A L'OSEILLE

Pour 4 personnes: une poignée d'oseille (150 g environ), 8 oeufs, 1 c à soupe de lait, sel, poivre, 50 g de beurre.

Lavez soigneusement l'oseille, hachez-la. Battez les oeufs à la fourchette et sans excès avec le lait, le sel et le poivre. Faites chauffer le beurre, jetez-y l'oseille et laisse-la fondre pendant 5 mn en remuant. Versez alors les oeufs et laissez cuire en ramenant au fur et à mesure les oeufs déjà pris vers le centre. Quand le premier côté est cuit, faites glisser l'omelette sur une assiette et retournez-la dans la poêle pour faire cuire l'autre côté à moins que vous ne préfériez baveuse.

OMELETTE ALSACIENNE

Dans une terrine cassez 4 oeufs, salez, poivrez, ajoutez une cuillerée à soupe de crème fraîche et 100 g de gruyère râpé, battez légèrement. Dans une poêle faites dorer 4 tranches de lard de poitrine très maigre, lorsqu'elles sont dorées à point, retirez-les et mettez à la place les oeufs battus, faites cuire comme s'il s'agissait d'une omelette ordinaire mais 5 minutes avant la fin de la cuisson, placez sur l'omelette les 4 tranches de lard maigre, saupoudrez de persil haché et en fin de cuisson faites glisser l'omelette sur le plat de service sans la plier.

OMELETTE AU BASILIC

Pour 6 personnes: 8 oeufs, 3 oignons moyens émincés, une vingtaine de feuilles de basilic, une gousse d'ail émincée, une pincée de menthe séchée, 25 g de beurre, sel et poivre.

Cuisez les oignons dans le beurre à la poêle. Ajoutez l'ail, le basilic coupé fin et Ia menthe. Salez et poivrez. Après 10 minutes de cuisson versez les oeufs battus sur les oignons et faites l'omelette à feu vif.

OMELETTE AU BASILIC

Pelez 4 tomates bien mûres, coupez-les en petits morceaux et retirez les graines de l'intérieur. Faites fondre à l'huile 1 oignon haché, joignez les tomates, 1 gousse d'ail pilée, salez, poivrez. Laissez cuire pendant une dizaine de minutes en remuant de temps en temps. D'autre part, battez 8 oeufs en omelette avec du sel et du poivre, 1 c à soupe de lait et une poignée de feuilles de basilic hachées. Versez les oeufs sur les tomates et faites cuire comme une omelette ordinaire.

OMELETTE AU BOUDIN

Pour 2 personnes: 100 g de boudin noir, une petite saucisse fumée, 40 g de beurre, 6 oeufs, sel, poivre, 1 bouquet de persil.

Coupez le boudin et la saucisse en rondelles et faites-les rissoler dans la moitié de matière grasse chaude, 2 à 3 mn de chaque côté. D'autre part, battez les oeufs en omelette avec le sel, le poivre et le persil haché. Versez-les dans une autre poêle où vous aurez fait fondre le reste de matière grasse. Faites cuire en omelette, et, au moment de la replier, garnissez-la de rondelles de boudin et de saucisse bien égouttées. Servez avec une salade verte.

OMELETTE AU CITRON VERT

Pour 4 personnes: 8 oeufs, 2 c à soupe de bouillon de volaille (eau et cube), sel, poivre, 2 citrons verts, 30 g de beurre.

Battez les oeufs en omelette avec le bouillon, le sel et le poivre. Levez le zeste des citrons et faites-les blanchir 1 mn à l'eau bouillante. Egouttez-les. Hachez la moitié de ces zestes et ajoutez-les aux oeufs battus. Faites cuire comme une omelette ordinaire. Servez replié, décoré de zeste de citron, en entrée.

OMELETTE AU FROMAGE

Pour 4 personnes: 300 g de pommes de terre cuites, 100 g de fromage (Beaufort, gruyère, comté), 2 c à soupe d'huile, 8 oeufs, 30 g de beurre, sel, poivre.

Coupes les pommes de terre en dés, faites-les sauter à l'huile. D'autre part, émincez finement le fromage. Battez les oeufs en omelette avec la moitié du beurre fondu, salez (peu à cause du fromage qui est déjà salé), poivrez. Ajoutez le fromage dans les oeufs et faites cuire cette omelette dans le reste du beurre fondu. Au moment de la rouler, mettez au milieu les pommes de terre rissolées et égouttées. Vous pouvez râper le fromage et le diviser en deux moitiés, l'une est ajoutée aux oeufs, l'autre est saupoudrée sur l'omelette au moment de servir. Vous pouvez aussi faire fondre des oignons dans la poêle où vous cuirez l'omelette, le mélange oignons-fromage est très bon.

OMELETTE AU FROMAGE DE CHEVRE

Pour 4 personnes: 1 tranche de jambon cru, 4 saucisses, 1 c à soupe d'huile, 6 oeufs, sel, poivre, 1 c à soupe de crème fraîche, 1 petit fromage de chèvre.

Coupez le jambon en petits dés, faites-les revenir dans l'huile chaude avec les saucisses. Battez les oeufs avec l'assaisonnement et la crème. Quand les saucisses sont cuites retirez-les (ainsi que les dés de jambon), gardez le tout au chaud. Versez les oeufs dans la poêle, faites

cuire en omelette plate. Quand les oeufs sont pris, garnissez avec les dés de jambon, les saucisses et le fromage de chèvre coupé en tranches fines. Accompagnez d'une salade verte.

OMELETTE AU FROMAGE ET A LA MENTHE

Pour 4 à 6 personnes. Battez 8 oeufs en omelette avec du sel, du poivre et un filet d'huile. Incorporez 400 g de fromage de chèvre bien égoutté (broccio ou défaut St-Florentin) coupé en gros dés, puis une poignée de feuilles de menthe fraîche hachées. Faites cuire à l'huile dans une poêle, comme une omelette ordinaire.

OMELETTE AU GOUDA

Préparation: 15 mn. Cuisson: 10 mn. Pour 4 personnes: 8 oeufs, 125 g de gouda râpé (grosse grille), 1 oignon, 1 gousse d'ail, 2 tomates, une dizaine d'olives noires, filets d'anchois, sel, poivre, 20 g de beurre.

Pelez et émincez ail et oignon. Faites-les fondre doucement avec le beurre dans une poêle. Battez les oeufs au fouet. Salez poivrez. Versez dans la poêle et faites cuire à feu doux. Ramenez les bords vers le centre au fur et à mesure de la cuisson. Allumez le gril du four. Avant que l'omelette soit totalement cuite disposez sur le dessus les tomates en rondelles fines. Saupoudrez de gouda râpé et faites cuire 5 minutes sous le gril. Décorez avec anchois et olives et repassez une minute au four. Servez aussitôt.

OMELETTE AU JAMBON CRU ET CHORIZO

Pour 4 personnes: 8 oeufs, 4 fines tranches de jambon cru, 4 rondelles de chorizo, 4 tomates, 1 oignon, 100 g de crème fraîche, 40 g d'emmental râpé, 40 g de beurre, 1/4 de c à café de paprika doux, sel, poivre.

Ebouillantez , pelez et épépinez les tomates. Coupez-les ensuite en petits morceaux. Pelez, puis émincez l'oignon. Faites-le blondir 3 mn dans 10 g de beurre. Ajoutez la concassée de tomates. Salez, poivrez. Laissez cuire sur feu doux 5 mn. Tenez le mélange au chaud. Battez les huit oeufs dans un saladier. Assaisonnez du paprika. Salez et poivrez, mais peu, parce que les charcuteries sont déjà relevées. Préchauffez le gril du four. Dans une poêle à revêtement anti-adhésif, faites fondre 20 g de beurre. Versez-y les oeufs battus. Lorsqu'ils commencent à prendre, recouvrez-les des deux tiers de la fondue de tomates, en la mélangeant avec une fourchette à la partie encore baveuse. Faites glisser l'omelette sur un plat beurré allant au four. Recouvrez-la du jambon coupé en lanières et des tranches de chorizo. Versez au centre le reste de fondue de tomates. Parsemez de l'emmental râpé. Glissez-la sous le gril du four et laissez-la dorer 2 ou 3 mn. Versez la crème fraîche au centre et servez sans attendre. Présentez en même temps des tranches de pain de campagne ou des croûtons frits au beurre.

OMELETTE AU LARD

Pour 4 personnes: 8 oeufs, 2 cuillerées à soupe de lait, 100 g de lard fumé, 50 g de gruyère, sel, poivre. Préparation: 15 mn.

Cuisson: 15 mn.

Faites couper le lard en tranches très fines par le charcutier et faites-les revenir à la poêle à feu moyen. Coupez-les en 4 ou 5 morceaux chacune. Battez les oeufs en omelette, ajoutez le gruyère râpé le lait, peu de sel (le lard étant salé), mais poivrez bien. Battez le mélange et ajoutez les morceaux de lard fumé. Faites fondre le beurre dans une poêle; lorsqu'il est bien chaud, versez-y l'omelette. Dès que les oeufs commencent à prendre, baissez le feu. Laissez cuire et pliez l'omelette en deux sur un plat. Cette omelette se mange chaude ou froide.

OMELETTE AU POISSON

Egouttez le reste du poisson de la veille, retirez toutes les peaux et arêtes et hachez-le avec le contenu égoutté d'une petite boîte de thon au naturel. Faites revenir le tout dans 40 g de beurre avec 1 petit oignon haché et 2 c à soupe de persil haché. Battez 6 oeufs dans une terrine avec sel et poivre ajoutez le poisson mélangez bien et faites cuire en omelette.

OMELETTE AU SALAMI

120 g de bon salami coupé en tranches assez épaisses, 30 g de beurre, 8 oeufs, sel, poivre, une grosse poignée de fromage râpé (gruyère, parmesan).

Coupez le salami en dés et faites-les revenir à la poêle dans la matière grasse chaude. Battez les oeufs en omelette, salez (peu), poivrez, ajoutez le fromage râpé. Mélangez bien et versez sur les morceaux de salami. Remuez pour bien distribuer la préparation et, quand les oeufs commencent à prendre, aplatissez légèrement à l'aide d'une spatule. Laissez bien dorer l'omelette, retournez-la et faites dorer l'autre côté. Servez tiède ou froid, avec une salade verte.

OMELETTE AUX ANCHOIS

Pour 4 personnes: 500 g de tomates, 1 poivron, 6 c à soupe d'huile d'olive, 2 gousses d'ail, persil haché, sel, poivre, 8 oeufs, 1 petite boîte de filets d'anchois.

Pelez et épépinez les tomates, coupez-les en quartiers. Lavez et épépinez le poivron, coupez-le en petits dés. Faites fondre le tout dans 4 c à soupe d'huile d'olive avec l'ail pilé, le persil et l'assaisonnement. Laissez cuire à découvert de façon à avoir un coulis épais (+ 25 mn). Battez les oeufs avec le sel et le poivre, faites-les cuire en omelette dans le reste d'huile. Garnissez-la de coulis de tomates, après l'avoir pliée, décorez-la de filets d'anchois disposés en croisillons.

OMELETTE AUX ANCHOIS

Faites revenir 1 gousse d'ail écrasée dans 1 c à soupe d'huile. Ajoutez 6 filets d'anchois pilés avec 3 c à soupe de persil haché et 300 g de tomates pelées et concassées. Poivrez. Laissez cuire 10 à 15 mn à découvert. Laissez refroidir. Battez 8 oeufs en omelette, ajoutez la préparation aux anchois et faites cuire le tout à la poêle, des deux côtés.

OMELETTE AUX ASPERGES ET AU COMTE

Pour 4 personnes: 1 oignon moyen coupé en tranches fines, huile d'olive, 8 oeufs, 1 tasse de lait, 6 tomates séchées cuites à la vapeur et hachées, sel, Cayenne, noix de muscade, 200 g de jambon en cubes (ou de champignons sautés si vous préférez une omelette aux légumes), 200 g de comté râpé, 8 asperges cuites.

Préchauffez le four à 200°C (th 5/6). Faites sauter les tranches d'oignon dans l'huile d'olive jusqu'à transparence. Réservez. Battez les oeufs et le lait, ajoutes les tomates séchées hachées, l'oignon, l'assaisonnement, le comté râpé et le jambon, bien mélanger. Chauffez, sur le dessus de votre cuisinière, l'huile d'olive dans un plat allant au four, versez le mélange ci-dessus et cuire quelques minutes. Arrangez les asperges sur le dessus. Mettez le plat au four et laissez cuire jusqu'à ce que l'omelette gonfle (environ 10 à 20 minutes).

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes. Trempage des champignons 20 mn. Préparation et cuisson: 10 mn. Une poignée de champignons noirs séchés, 8 oeuf, sel, poivre, 2 c à soupe de germes de soja, 100 g de crevettes cuites et décortiquées, 1 petit oignon.

Faites gonfler les champignons à l'eau tiède. Battez les oeufs en omelette avec du sel et du poivre. Faites chauffer l'huile et mettez-y à revenir les champignons, les germes de soja, les crevettes et l'oignon. Remuez pendant 2 mn, puis versez les oeufs. Faites cuire jusqu'à ce que le dessous des oeufs soit pris, puis faites glisser l'omelette sur un plat et renversez-la dans la poêle pour faire cuire l'autre côté. Servez avec de la sauce soja ou nuoc mam à volonté.

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS PANACHES

250 g de champignons de couche, 30 g de beurre, 1 poivron vert, 2 c à soupe d'huile, 250 g de chanterelles, 30 g de beurre, 4 c à soupe de crème, sel et poivre. Omelette 6 oeufs, 3 c à soupe de lait de crème ou d'eau, sel et poivre, 30 g de beurre.

Faites dorer en sauteuse, dans 30 g de beurre, les champignons de couche nettoyés et coupés en tranches s'ils sont trop gros pour rester entiers. Enlevez-les après 8 minutes de cuisson et gardez-les au chaud. Ajoutez dans la sauteuse 2 cuillerées d'huile et mettez- y fondre le poivron égrainé et divisé en morceaux. Enlevez-le à son tour et remplacez-le par les chanterelles émincées, que vous cuirez d'abord dans 30 g de beurre, puis que vous napperez

de crème et assaisonnerez. Laissez mijoter quelques minutes. Battez les oeufs avec lait, crème ou eau, sel et poivre, et faites-la cuire dans une grande poêle contenant le beurre chauffé. Ne la repliez pas, mais garnissez-la des champignons séparés par le poivron. Passez vivement sous la rampe du four.

OMELETTE AUX CHIPOLATAS

Battez 8 oeufs en omelette, salez, poivrez et ajoutez 2 oignons émincés et revenus au beurre. Faites cuire l'omelette sans la retourner et garnissez-en la moitié avec 6 petites chipolatas dorés à la poêle au préalable. Pliez l'omelette en deux et servez aussitôt avec des petits croûtons frits au beurre et une salade verte.

OMELETTE AUX CROUTONS

Pour 4 personnes. Préparation et cuisson 15 mn. 6 tranches de pain de mie rassis, 3 c à soupe d'huile, 6 oeufs, sel, poivre, 2 c à soupe de lait, 20 g de beurre.

Coupez 4 tranches de pain en petits dés, les deux dernières en triangles. Faites dorer les petits croûtons à l'huile en remuant souvent et les plus grands de chaque côté. Battez les oeufs avec l'assaisonnement et le lait. Faites-les cuire en omelette dans le beurre chaud. Au moment de la replier fourrez-la de petits croûtons. Garnissez des triangles de pain dorés. Accompagnez d'une salade (pissenlits aux lardons par exemple).

OMELETTE AUX EPINARDS

Pour 4 personnes: 8 à 12 oeufs, 300 g d'épinards surgelés, 30 g de beurre, sel, poivre, noix muscade, 50 g de gruyère râpé, 200 g de champignons de couche en boîte, 20 g de beurre, 150 g de lard fumé.

Battez les oeufs avec le sel et le poivre. Faites fondre les épinards surgelés dans le beurre sur feu très doux, assaisonnez-les et ajoutez le fromage râpé. Egouttez les champignons, émincez-les, faites-les sauter rapidement dans la matière grasse chaude avec le lard coupé en lardons. Faites cuire les oeufs battus en omelette de la manière habituelle, Avant de la replier, farcissez-la du mélange aux épinards. Servez sans attendre avec une salade verte.

OMELETTE AUX FINES HERBES

Persil, ciboulette, cerfeuil, oseille, sauge, 8 oeufs, sel, poivre, 50 g de beurre, 2 c à soupe de lait.

Hachez menu le persil, la ciboulette, le cerfeuil et l'oseille, en parties égales, afin de remplir une tasse. Entre-temps, battez les oeufs dans un large bol et incorporez le lait, le sel, le poivre

et une pointe de couteau de sauge. Mêlez les deux préparations et battez vigoureusement, soit au fouet, soit au mixeur. Dans une poêle, faites fondre la matière grasse, versez les oeufs et faites cuire. Selon goût, coupez l'omelette en quartiers ou faites des omelettes individuelles.

OMELETTE AUX GERMES DE SOJA

Pour 4 personnes: 100 g de boeuf haché, 200 g de germes de soja frais ou en boîte, 4 oeufs de cane bien battus.

Faire revenir au saindoux dans une poêle assez profonde avec des oignons hachés fin, d'abord la viande, ensuite les germes de soja. Laissez cuire cinq minutes. Battre les oeufs dans un grand bol. Poivrer, saler avec deux cuillerées de nuoc mam. Verser le tout dans la poêle. Etaler les oeufs sur la viande et les germes. Faire des petits trous avec une fourchette. Laisser cuire cinq minutes et servir chaud.

OMELETTE AUX HARENGS SAURS HAR

Pour 2 personnes. Préparation et cuisson 10 mn. 6 oeufs, sel, poivre, 2 c à soupe de crème fraîche, 2 c à soupe de persil haché, 4 filets de harengs saur, 1 c à soupe d'huile.

Battez les oeufs avec l'assaisonnement et la crème fraîche, ajoutez le persil. Coupez 2 filets de harengs en petits morceaux, faites-les revenir à l'huile. Quand ils commencent à prendre couleur, versez les oeufs et faites cuire en omelette. Au moment dc la replier, posez le reste de filets de harengs coupés en deux. Servez avec une salade verte.

OMELETTE AUX OIGNONS

Pour 4 personnes: 8 oeufs, 4 oignons, 100 g de lard de poitrine fumée, une noix de beurre, 1 c à soupe d'huile, 1 c à soupe de crème fraîche, sel, poivre, persil.

Epluchez les oignons, émincez-les. Retirez la couenne du lard et coupez-le en petits morceaux. Mettez le beurre et l'huile dans la poêle et faites-y cuire les oignons et les lardons pendant 5 mn. Dans une terrine, cassez les oeufs, ajoutez 2 c à soupe d'eau, sel, poivre et battez le tout. Incorporez les oignons et les lardons et cuisez à feu assez vif en ayant soin que l'omelette reste un peu baveuse en son centre. Repliez-la et servez immédiatement.

OMELETTE AUX OIGNONS

Emincez 250 g d'oignons et faites-les fondre doucement dans 50 g de beurre. Battez 8 oeufs en omelette, ajoutez sel, poivre et les oignons fondus avec leur beurre de cuisson. Faites cuire l'omelette en ramenant constamment au centre de la poêle, à l'aide d'une spatule, les parties

d'oeufs déjà prises. Vous obtiendrez ainsi une belle omelette roulée dont le centre restera très moelleux.

OMELETTE AUX OLIVES

Pour 4 personnes: 6 oeufs, 1 pincée de paprika, 100 g d'olives noires dénoyautées et hachées, 1/2 cuillère à café de carvi, 1/2 cuillère à café de cumin, 2 cuillères à soupe de persil haché, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à café d'estragon, sel, poivre.

Battez les oeufs, incorporez les olives, le persil, le carvi, le cumin, le sel et une pincée de poivre. Mélangez bien. Faites prendre l'omelette dans une poêle où vous aurez fait chauffer l'huile, en veillant à ce qu'elle reste baveuse. Glissez dans le plat de service et saupoudrez avec une pincée de paprika et d'estragon.

OMELETTE AUX POIREAUX

Pour 4 personnes: 675 g de poireaux lavés et coupés en rondelles, 6 oeufs, 12 olives noires dénoyautées et coupées, 1 dl d'huile d'olive, la moitié d'un jus de citron, 1/2 cuillère à café de sucre, sel et poivre.

Dans une poêle faites revenir les poireaux et laissez-les dorer légèrement. Ajoutez le jus de citron, le sucre, un peu de sel et une pincée de poivre. Couvrez et laissez cuire à feu doux 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Battez les oeufs, incorporez les poireaux et les olives, mélangez et assaisonnez. Chauffez un peu d'huile dans une grande poêle et versez-y le mélange, laissez prendre très lentement et tournez. Découpez en portions et servez comme entrée.

OMELETTE AUX POIVRONS

Pour 3 personnes: 6 oeufs, 30 g de beurre, sel, poivre, 1/2 verre d'eau, 1 poivron vert, 1 poivron rouge, 1 poivron jaune, 3 c à soupe d'huile d'olive, ail, thym et laurier en poudre.

Lavez et essuyez les poivrons. Ouvrez-les en deux ôtez les

pépins. Découpez les poivrons en petites lamelles. Faites-les revenir dans une poêle à l'huile d'olive, ajoutez l'ail pilé, salez, poivrez, saupoudrez de thym et de laurier, couvrez. Laissez à feu doux 30 minutes. D'autre part, cassez les oeufs dans un saladier, salez, poivrez, versez 1/2 verre d'eau, battez. Faites saisir ces oeufs battus dans une poêle très chaude et bien beurrée. Laissez cuire 5 minutes. Avant de servir, mettez les poivrons cuits sur la moitié de l'omelette et pliez-la en deux.

OMELETTE AUX POMMES DE TERRE

100 g de lard maigre, 50 g de beurre, 2 pommes de terre, 1 bouquet de cerfeuil, quelques feuilles d'oseille ou de bettes, 8 oeufs, sel, poivre.

Dans la moitié de la matière grasse, faites revenir le lard coupé en lardons. Dans une autre poêle, et dans l'autre moitié de la matière grasse, faites revenir les pommes de terre pelées et coupées en tranches. Quand elles ont pris couleur, joignez le cerfeuil et l'oseille (ou les feuilles de bettes) hachés. Battez les oeufs en omelette, salez, poivrez, ajoutez les pommes de terre et les herbes, mélangez rapidement puis versez le tout dans la poêle sur les lardons bien dorés et égouttés. Faites cuire l'omelette des deux côtés comme une galette. Elle doit être épaisse et moelleuse. Servez-la chaude avec une salade verte, ou froide. Cette recette permet d'utiliser un reste de pommes de terre cuites. Il en existe de nombreuses variantes: vous pouvez couper les pommes de terre en petits dés au lieu de les débiter en rondelles, supprimer le lard et ajouter un oignon. Vous pouvez aussi réduire les pommes de terre en purée avec du lait (1 dl de lait pour 250 g de pommes de terre) et ajouter cette purée aux oeufs battus, de façon à avoir une préparation assez épaisse (de la consistance d'une crème pâtissière), que vous ferez cuire en galettes.

OMELETTE AUX SARDINES

Videz 10 sardines. Essuyez-les, salez-les légèrement. Faites-les griller en les retournant. Ensuite, retirez la peau ainsi que la tête et l'arête centrale. Séparez les filets. Réservez au chaud. Battez 7 oeufs en omelette. Assaisonnez, jetez ces oeufs battus dans la poêle où vous aurez fait blondir du beurre. Dès que le fond commence à prendre, ajoutez les filets de sardines. Continuez l'omelette comme d'habitude. Servez-la très chaude.

OMELETTE BRAYAUDE

Pour 4 personnes: 300 g de pommes de terre, 100 g de lard fumé, 1 c à soupe d'huile, 8 oeufs, sol, poivre, 100 g de crème fraîche (facultatif).

Coupez le lard en lardons et faites-les rissoler à la poêle avec la cuillerée d'huile. Coupez en petits cubes les pommes de terre pelées et crues, ajoutez-les dans la poêle et faites-les cuire et dorer à feu moyen (20 mn environ). Battez les oeufs en omelette avec sel et poivre, versez-les dans la poêle et laissez-les cuire sur feu doux. Au moment de servir, versez la crème au centre de l'omelette avant de la replier. Garnissez de persil haché. Cette recette peut se faire avec des pommes de terre déjà cuites. Les « brayauts « étaient des cultivateurs gourmands du Centre de la France. On leur doit cette omelette et le fameux gigot brayaude.

OMELETTE CHINOISE

Pour 4 personnes: 2 oeufs, sel, poivre, 1 c à soupe de lait, 500 g d'échine de porc désossée, huile, 1 c à soupe de sauce soja, 6 c à soupe de sauce tomate, 150 g de pousses de bambou, 1/4 de boîte de petits pois, 100 g de germes de soja, 50 g de beurre, carotte, poivron.

Découpez l'échine en lamelles que vous ferez revenir 15 minutes dans le beurre. Ajoutez les pousses de bambou, les germes de soja, les petits pois. Mélangez le tout avec la sauce tomate. Salez et poivrez légèrement. Laissez 5 minutes sur le feu. Pendant ce temps, battez l'omelette et versez-la dans une grande poêle beurrée. A mi-cuisson, posez dessus le mélange viandes-légumes. Quand l'omelette est bien dorée, faites-la glisser sur le plat de service et repliez-la. Décorez avec des lamelles de carottes et de poivrons.

OMELETTE CHINOISE

Faites revenir 150 g de germes de soja avec 1 petit oignon haché dans 1 c à soupe d'huile, ajoutez le contenu émietté d'une petite boîte de crabe et 100 g de crevettes cuites et décortiquées, assaisonnez, ajoutez 1 c à soupe de sauce soja. Laissez cuire pendant quelques minutes; gardez en attente. D'autre part, battez 8 oeufs avec sel et poivre, et faites-les cuire en omelette. Au moment de la replier, farcissez-la avec crabe et crevettes.

OMELETTE DU LEON

Pour 6 personnes: 15 oeufs, 4 artichauts, 50 g de beurre, sel, poivre, 1/2 citron.

Préparer les 4 fonds d'artichauts, les citronner un peu, les laver, les couper en lamelles fines. Mettre le beurre dans une sauteuse, celui-ci une fois fondu, ajouter les lamelles d'artichauts. Les faire cuire doucement (l'artichaut ne doit pas brûler). Battre les oeufs. Assaisonner. Ajouter les fonds d'artichauts, faire cuire l'omelette.

OMELETTE DU PECHEUR

Préparation: 20 mn. Cuisson: 45 mn. Pour 4 personnes: 400 g de filet de cabillaud, 400 g de pommes de terre, 1 petit bocal de girolles au naturel, 3 oignons, 6 oeufs, 1 bouquet garni, 1 rondelle de citron, 4 brins de persil, 60 g de beurre, sel, poivre.

Rincez les pommes de terre mais ne les épluchez pas. Faites-les cuire 20 à 25 mn à l'eau bouillante salée. Préparez un court-bouillon: portez de l'eau à ébullition avec un oignon épluché et coupé en deux, le bouquet garni, la rondelle de citron, du poivre et du sel. Laissez frémir 10 mn. Rincez le poisson et faites-le pocher dans le court-bouillon pendant 6 à 7 mn. Egouttez. Mettez les girolles à égoutter dans une passoire à pied. Epluchez les deux oignons restants et émincez-les. Faites chauffer 30 g de beurre dans une poêle et mettez-y les oignons à revenir doucement en les remuant bien. Ajoutez les pommes de terre et faites-les dorer avec les oignons. Salez et poivrez. Entre-temps effeuillez le cabillaud puis ajoutez-le dans la poêle

ainsi que les girolles. Battez les oeufs en omelette, salez et poivrez à votre goût. Ajoutez le reste de beurre fondu et le persil finement ciselé. Versez les oeufs dans la poêle et laissez prendre l'omelette en mélangeant. Servez bien chaud et accompagnez éventuellement d'une salade verte.

OMELETTE DU PECHEUR

Pour 4 personnes: 800 g de fondue de poireaux, 10 oeufs, 180 g de crevettes roses décortiquées, 2 cuillerées à soupe de persil haché, 50 g de beurre, 1 cuillerée à soupe de ciboulette hachée, sel, poivre. Préparation: 20 minutes.

Ajouter la ciboulette hachée à la fondue de poireaux. Dans un saladier casser les oeufs et les battre, ajouter le persil, saler et poivrer. Faire fondre le beurre dans une poêle, puis y verser les oeufs. Lorsque l'omelette est cuite, la farcir avec la fondue de poireaux et les crevettes décortiquées. Rouler l'omelette et servir aussitôt. On peut remplacer les crevettes par des oeufs de saumon ou des lamelles de saumon fumé.

OMELETTE DU PERE LOUIS

Pour 4 ou 5 personnes: 7 oeufs, 3 tomates, 20 g de cèpes séchés, 2 oignons blancs, 100 g de gruyère râpé, 4 dl de lait. 40 g de farine, 120 g de beurre, 2 c à soupe d'huile, sel et poivre.

Pelez et émincez les oignons. Faites-les blondir à la poêle sur feu doux avec 30 g de beurre. Pelez les tomates, concassez-les

avec une fourchette, ajoutez-les dans la poêle, salez poivrez et laissez mijoter 20 mn sur feu d'abord moyen, puis doux. Dans une petite casserole, faites fondre 40 g de beurre, incorporez la farine, laissez cuire 1 mn. Versez le lait froid en une seule fois, amenez à ébullition en remuant sans arrêt, salez. poivrez et laissez cuire 8 mn sur feu doux en remuant souvent. Hors du feu, incorporez petit à petit à cette sauce 50 g de gruyère rapé, en fouettant à la fourchette. Mixez les champignons, battez les oeufs, incorporez-leur les champignons en poudre, du sel du poivre. Faites une omelette dans une grande poêle avec 50 g de beurre, puis glissez-la dans un plat allant au four. Allumez le gril. Etalez sur une petite moitié de l'omelette le coulis de tomates et d'oignons. Repliez l'omelette pour recouvrir le tout. Nappez avec la sauce et saupoudrez avec le reste de fromage râpé. Glissez le plat sous le gril et laissez gratiner pendant 3 minutes.

OMELETTE EN CROUTE

Coupez la calotte d'un pain de seigle acheté la veille et évidez-les. Hachez finement 4 échalotes, faites-les légèrement blondir. Ajoutez 1 petite boîte de thon au naturel après avoir retiré la peau. Laissez un peu revenir. Assaisonnez. Ajoutez 3 c à soupe de crème et hors du feu, un filet de citron et une pointe de Cayenne. Réservez au chaud. Battez 12 oeufs en omelette. Assaisonnez-les légèrement, ajoutez une bonne quantité dc ciboulette hachée.

Divisez en deux la préparation aux oeufs. Faites 2 omelettes mais assez peu cuites. Glissez au milieu la préparation au thon. Fourrez le pain avec l'omelette Replacez le chapeau.

OMELETTE ESPAGNOLE 1

Pour 4 personnes: 2 tomates, 2 poivrons verts, 2 oignons, 2 pommes de terre, 4 c à soupe d'huile d'olive, 8 oeufs, 2 c à soupe de lait, sel, poivre, herbes hachées à volonté (persil, ciboulette, estragon).

Préparez les légumes. Faites chauffer l'huile dans une poêle à revêtement anti-adhésif, quand elle, est chaude, mais non fumante, jetez-y les pommes de terre et les poivrons, laissez revenir pendant quelques minutes en tournant à la cuillère en bois. Joignez les tomates et les oignons, continuez la cuisson jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Menez la cuisson sur feu doux et remuez de temps en temps pour que les légumes n'attachent pas. Cette cuisson dure une dizaine de minutes. Pour faciliter la cuisson de l'omelette, vous pouvez ensuite séparer les légumes en deux parties égales. Il est en effet plus facile de réussir des petites omelette que des grandes. Vous les ferez cuire successivement dans la même poêle ou dans deux poêles différentes. Battez les oeufs entiers pendant 1 mn avec le lait, le sel et le poivre (le lait aidera à une meilleure répartition de l'assaisonnement). Joignez les herbes hachées. Versez les oeufs sur les légumes et laissez cuire jusqu'à ce que le dessous soit bien pris. La cuisson doit être menée à feu assez vif. Remuez les oeufs avec une fourchette en secouant la poêle de temps en temps. Lorsque les oeufs ont pris la consistance d'oeufs brouillés, ne remuez plus, laissez-les 1 mn pour que le dessous se solidifie. Faites glisser l'omelette cuite d'un côté sur une assiette ou sur un couvercle. Le côté cuit se trouve en dessous. Recouvrez l'omelette avec la poêle et renversez le tout de façon que le côté non cuit se trouve en dessous. Vous pouvez aussi retourner l'omelette directement sur un couvercle plat de casserole que vous tiendrez par dessous et que vous retournerez à nouveau sur la poêle. Retirez l'assiette et remettez sur le feu pour faire cuire l'autre face de l'omelette. Pendant cette seconde cuisson, secouez la poêle d'un mouvement de va-et-vient pour que l'omelette n'attache pas. Ne prolongez pas inutilement la cuisson, elle doit rester humide à l'intérieur. Lorsque la cuisson est terminée, faites glisser l'omelette sur le plat de service. Servez chaud ou froid avec une salade verte.

OMELETTE ESPAGNOLE 2

Faites dorer au beurre un gros oignon émincé. Ajoutez-y deux tomates coupées en morceaux et laissez étuver un moment. Incorporez ensuite environ 100 g de haricots verts cuits à l'eau. D'autre part, avec 4 oeufs et 4 cuillerées à soupe de lait, confectionnez une omelette bien baveuse. Parsemez-la de fromage détaillé en fines lamelles et versez par-dessus les légumes chauds (tomates et haricots verts). Pliez l'omelette en deux, faites-la glisser sur un plat et servez immédiatement.

OMELETTE FARCIE

Faites cuire au beurre, dans une poêle, 175 g environ de champignons émincés et un hachis de deux grosses échalotes grises. Lorsque cette préparation est cuite (moelleuse sans être rissolée), mélangez-y, hors du feu, 185 g de jambon maigre cuit, coupé en menus morceaux. Par ailleurs, fouettez 4 à 5 oeufs en omelette avec sel, poivre et quelques petits flocons de beurre. Faites chauffer de l'huile dans une petite poêle, versez-y successivement des oeufs, pour y faire cuire 4 minces omelettes. Réservez chaque omelette au fur et à mesure sur un plat chaud. Garnissez chaque omelette avec une part de farce. Roulez les omelettes, rangez-les les unes contre les autre dans un plat à gratin, saupoudrez de fromage de gruyère râpé et faites gratiner à four doux pendant 4 à 5 minutes.

OMELETTE FORESTIERE

Préparation: 10 mn. Cuisson: 20 mn. Pour 4 personnes: 6 oeufs, 50 g de beurre, 125 g de champignons, 100 g de lard fumé, sel, poivre, persil, cerfeuil ou ciboulette, vinaigre.

Couper le lard en dés. Nettoyer les champignons, les passer rapidement dans une eau vinaigrée. Les essuyer avec un linge fin, les émincer. Mettre à chauffer la moitié du beurre dans une poêle; y faire revenir une dizaine de minutes les champignons et le lard en remuant à la spatule de bois pour qu'ils ne brûlent pas. Casser les oeufs, les battre de quelques coups de fourchette, saler et poivrer. Débarrasser la poêle où se trouvaient champignons et lard; bien la vider mais ne pas la laver. Y faire fondre le reste du beurre; y-verser les oeufs battus. Commencer la cuisson; ajouter les champignons et le lard mais non la matière grasse dans laquelle ils ont cuit. Achever la cuisson de l'omelette, la faire glisser sur un plat chaud et la saupoudrer légèrement de fines herbes ou persil ou cerfeuil haché (les fines herbes ou ciboulette peuvent aussi être ajoutées au cours de la cuisson de l'omelette). Pour une omelette, les oeufs ne doivent pas être trop battus, c'est pourquoi il est préférable d'utiliser une fourchette ou un fouet à main plutôt qu'un batteur électrique. Il ne faut pas faire une omelette trop grosse. Six ou huit oeufs sont un maximum; au-delà, mieux vaut en faire deux.

OMELETTE FORESTIERE

1 sachet de cèpes déshydratés ou 250 g de champignons de couche, 50 g de beurre, 700 g de jambon cuit, 100 g de langue écarlate, 50 g d'emmental, 6 oeufs, sel, poivre, quelques cuillerées d'huile d'arachide.

Faites gonfler les champignons séchés pendant 30 mn dans l'eau

tiède, puis égouttez-les et séchez-les, ou nettoyez et émincez les champignons de couche. Faites-les ensuite revenir au beurre. Quand ils sont cuits, ajoutez le jambon, la langue et le fromage coupés en petits dés. Battez les oeufs en omelette avec sel et poivre. Faites chauffer l'huile dans une poêle plutôt grande, car l'omelette doit être fine et large. Quand elle est presque prise, garnissez-la avec le mélange préparé, repliez en chausson et passez quelques instants à four chaud. Servez immédiatement. Pour plus de facilité, vous pouvez faire cuire deux petites omelettes au lieu d'une grande. La cuisson en sera facilitée.

OMELETTE FORESTIERE

Pour 4 personnes: 7 oeufs, 40 g de beurre, 3 pommes de terre cuites à l'eau, 125 g de champignons de Paris, 100 g de lard de poitrine fumée, 1 c à soupe de persil haché, sel, poivre.

Otez le pied sableux des champignons, lavez-les et coupez-les en rondelles. Jetez le lard coupé en dés dans de l'eau froide. Portez à ébullition. Egouttez aussitôt. Passez sous l'eau froide et égouttez à nouveau. Dans une poêle, faites revenir quelques minutes avec le beurre, lardons et champignons. Ajoutez ensuite les pommes de terre cuites coupées en rondelles. Lorsqu'elles sont dorées, versez dessus les oeufs battus avec sel, poivre et persil haché. Laissez cuire à feu vif quelques minutes en soulevant souvent les bords de l'omelette afin qu'elle cuise à fond. Vous pouvez servir cette omelette, sans la replier, dans la poêle ou elle a cuit.

OMELETTE FOURREE

Elles sont garnies d'ingrédients cuits à part, ajoutés à l'omelette juste avant de la replier.

Aux poireaux. Faites cuire au beurre 2 poireaux coupés en morceaux (éliminez les parties vertes), avec 1 oignon haché, sel et poivre, jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres. Confectionnez l'omelette et, au moment de la replier, garnissez-la de poireaux.

Autres suggestions: oignons, champignons de couche, oseille, épinards, fonds d'artichauts, tomates, pointes d'asperges, ratatouille, pommes de terre, lardons, truffes, foies de volaille, crevettes, crabe, thon, croûtons.

OMELETTE GRATINEE

Préparation: 30 mn. Cuisson: 20 mn. Pour 6 personnes: 8 oeufs, 250 g de jambon de Bayonne, 4 tomates moyennes, 2 c à soupe de gruyère râpé, 4 c à soupe de crème fraîche, beurre, huile d'olive, sel, poivre.

Emincez les oignons, faites-les fondre sans prendre couleur dans une cuillerée à soupe d'huile d'olive, puis ajoutez la chair des tomates concassée. Lorsque la préparation est en crème, ajoutez le jambon coupé en dés (blanchi 5 minutes à l'eau bouillante s'il est un peu salé), laissez gonfler hors du feu, poivrez, goûtez avant de saler. Battez les oeufs avec sel, poivre, faites l'omelette dans moitié beurre, moitié huile, une cuillerée à soupe de chacun. Lorsqu'elle est prise, mais encore baveuse, couvrez-la de la préparation aux tomates, faites-la pénétrer du dos de la fourchette, puis retournez l'omelette dans un plat allant au four. Arrosez avec la crème, saupoudrez de gruyère râpé, faites dorer au four.

OMELETTE HOLLANDAISE

Faites sauter au beurre dans une poêle 200 g de pommes de terre pelées et coupées en lamelles. Assaisonnez et gardez au chaud. Battez 8 oeufs avec 4 c à soupe de lait, 100 g de gouda en lamelles, sel et poivre. Faites fondre 20 g de beurre dans une poêle, versez les oeufs et, pendant la cuisson, ajoutez les pommes de terre en les disposant en couronne. Ne mélangez pas. Saupoudrez d'un hachis de cerfeuil et d'estragon, servez bien chaud.

OMELETTE LORRAINE

Battez 8 oeufs en omelette avec 100 g de crème fraîche, sel et poivre. Ajoutez 1 c à soupe de persil et ciboulette hachés et 100 g de lamelles de gruyère. Faites revenir au beurre 8 fines tranches de lard, retirez-les et, dans la même poêle, faites cuire l'omelette de la manière habituelle. Avant de la replier, rangez les tranches de lard sur les oeufs.

OMELETTE LYONNAISE

Pour 4 personnes: 8 à 12 oeufs, sel, poivre, 3 oignons, 30 g de beurre, 1 c à soupe d'huile, 1/2 saucisson à cuire ou 1 cervelas (ou saucisses en boîte).

Battez les oeufs avec l'assaisonnement. Pelez et émincez les oignons, faites-les fondre doucement dans le mélange beurre-huile. Versez les oeufs battus sur les oignons et faites cuire l'omelette de la manière habituelle. En fin de cuisson, ajoutez les rondelles de saucisson, cervelas ou saucisse. (Le saucisson sera au préalable cuit 30 mn à l'eau bouillante).

OMELETTE MEXICAINE

Faire revenir à l'huile 2 aubergines, 2 poivrons, 1 oignon et 2 tomates, le tout haché. Ajoutez des fines herbes hachées. Laissez cuire sur feu doux une vingtaine de minutes, salez, poivrez, assaisonnez de 15 gouttes de Tabasco. Dans une autre poêle, faites cuire 8 oeufs en omelette. Quand l'omelette est cuite, fourrez-la de légumes.

OMELETTE NORD SUD

Préparation: 10 minutes. Cuisson: 30 minutes. Pour 4 personnes: 6 oeufs, 150 g de gouda, 1 oignon, 1 poivron vert, 1 poivron rouge, 2 tomates, 60 g de beurre, 1 cuillerée à soupe de lait, sel, poivre.

Hacher l'oignon et le faire blondir doucement dans la moitié du beurre. Faire légèrement griller les poivrons, les peler, les épépiner, les couper en morceaux puis les joindre aux oignons. Cinq minutes plus tard, ajouter les tomates pelées et coupées en morceaux. Saler, poivrer, couvrir et laisser mijoter sur feu doux pendant 25 minutes; remuer doucement deux

ou trois fois au cours de la cuisson. Pendant ce temps. casser les oeufs, les battre en omelette, saler et poivrer légèrement, ajouter le lait puis verser dans une poêle contenant le reste du beurre bien chaud. Quand l'omelette est prise, parsemer le dessus de fromage coupé en lamelles; lorsque ces dernières commencent à fondre, recouvrir le centre de l'omelette avec les légumes chauds. Servir immédiatement. Les oeufs ne devront pas être battus longuement afin que l'omelette reste légère et moelleuse.

OMELETTE ORANAISE

10 oeufs, 2 cervelles de mouton ou 1 de veau, une livre de petits pois en boîte ou de haricots verts en petits morceaux (on peut utiliser des légumes frais en les faisant bouillir au préalable), 500 g de carottes, 1/2 verre de lait, persil haché, sel. poivre.

Faire cuire les carottes et 2 oeufs durs; à part, les cervelles dans un court-bouillon. Mettre dans un récipient les pois égouttés, les carottes bouillies coupées en petits cubes et les cervelles en morceaux de la grosseur d'une noisette. Couper les oeufs durs en rondelles. Battre les 8 oeufs restants avec lait, sel, poivre, persil. Mélanger le tout et verser dans un moule à cake beurré. Poser dessus 4 rondelles d'oeufs durs. Cuisson au four 30 minutes (th 5 maximum).

OMELETTE ROULEE

Une poignée de champignons séchés (cèpes), 30 g de beurre, sel, un bouquet de persil, 4 tranches de cotechino (en vente dans les magasins de spécialités italiennes), ou de saucisson à cuire, 2 c à soupe d'huile, 100 g de fromage fondu pré-tranché (gruyère, chester), sel, poivre.

Faites cuire 2 oeufs durs, écalez-les, coupez-les en quartiers. Réservez les autres pour l'omelette. Faites gonfler les champignons dans de l'eau tiède pendant 30 mn environ, puis égouttez-les et séchez-les. Faites sauter les champignons au beurre, salez-les et saupoudrez-les de persil haché. Coupez Le saucisson cuit ou le cotechino en très petits morceaux. Battez alors les oeufs en omelette avec le sel et le poivre, versez les oeufs battus dans la matière grasse chaude. Quand les oeufs sont presque pris, couvrez de lamelles de fromage et répartissez les morceaux d'oeufs durs et de saucisson, roulez l'omelette qui doit être moelleuse, sur elle-même et entourez-la des champignons sautés. Passez le tout quelques instants à four chaud et servez de suite.

OMELETTE RUSTIQUE

Faites dorer à l'huile 2 pommes de terre cuites et coupées en rondelles. Dans une autre poêle, faites rissoler 150 g de lard fumé coupé en dés, puis 2 oignons émincés. Faites cuire 8 oeufs battus salés et poivrés en omelette en ajoutant pommes de terre, lardons et oignons bien répartis. Quand un côté de l'omelette est pris, retournez la sur une assiette et faites-la glisser à nouveau dans la poêle pour faire cuire l'autre côté.

OMELETTE SAVOYARDE

Ebouillanter du lard maigre coupé en dés, l'éponger, le faire revenir dans du saindoux. Retirer les lardons et faire colorer dans leur jus une pomme de terre en petits morceaux. Cuire à part dans du beurre un blanc de poireau émincé. Battre les oeufs, assaisonner, ajouter les lardons, la pomme de terre et le poireau, un peu de gruyère en morceaux et du persil haché. Faire chauffer un morceau beurre dans une poêle et mettre les oeufs que l'on remue lentement. L'omelette doit rester moelleuse.

OMELETTE SOUFFLEE

Pour 4 personnes: 1 c à soupe d'oignon haché, 6 de beurre, 6 de farine, 1 c 1/2 à café de sel, 1/2 de curry, 1/4 de poivre, 1 tasse 1/2 de lait, 1/2 tasse de gruyère ou cheddar râpé, 5 oeufs.

Faites légèrement revenir l'oignon dans le beurre. Ajoutez-en tournant farine, sel, curry et poivre. Continuez à tourner jusqu'à l'ébullition. Ajoutez le lait. Continuez la cuisson en remuant jusqu'à ce que la sauce soit très épaisse. Laissez bouillir 1 minute. Laissez refroidir. Séparez les blancs d'oeufs des jaunes. Battez-les blancs en neige et, d'un autre côté, mélangez bien les jaunes dans une large terrine. Versez doucement la sauce refroidie dans les jaunes, puis ajoutez les blancs. Versez dans un plat à soufflé beurré. Mettez au four 25 à 30 mn. Parsemez de fromage râpé. Faites encore cuire 5 mn. Servez aussitôt.

OMELETTE THAILANDAISE

Pour 4 omelettes de 100 g. Battre 5 oeufs. Frire à l'huile d'arachide 50 g d'oignons hachés, 100 g de petits pois, 100 g de poivrons coupés en petits cubes et 200 g de porc haché. Bien mélanger, ajouter sel et piment (les plats thaïlandais sont très piquants). A la poêle, dans un peu d'huile, faire une crêpe d'oeuf assez fine, déposer dans le milieu 1/4 de la farce, replier les bords vers le milieu. Retourner l'omelette, laisser cuire quelques instants pour dorer un peu. Recommencer pour les 3 omelettes restantes.

OMELETTE TOULONNAISE

5 oeufs, 2 douzaines de moules, 1 verre de vin blanc sec, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 2 c à soupe de persil haché, 2 c à soupe d'huile, 1 bol de coulis de tomates épais, sel, poivre.

Faire ouvrir les moules à la poêle avec le vin blanc, la gousse d'ail écrasée, l'oignon émincé et le persil haché. Laisser mijoter 5 mn après l'ouverture des moules. Décoquiller les moules et les égoutter. Battre les oeufs, saler, poivrer. Faire chauffer de l'huile dans une poêle. Verser les oeufs, ajouter immédiatement les moules, mélanger puis laisser cuire à plat. Glisser l'omelette enroulée dans le plat de service et napper de coulis chaud et bien relevé.

PASCADE AUVERGNATE

Pour 4 personnes: 8 oeufs, 500 g d'oignons, 1/2 litre de lait, 150 g de lard maigre, 100 g de lard gras, 75 g de farine, sel, poivre. Préparation: 20 mn. Cuisson: 30 mn.

Epluchez et émincez les oignons. Dans une poêle, faites fondre le lard gras, mettez à cuire les oignons à feu doux pendant 15 mn. Dans une terrine, battez les oeufs, ajoutez la farine et le lait de façon à obtenir la consistance d'une crème. Assaisonnez. Versez cette composition sur les oignons cuits. Remuez, mettez à la surface le lard maigre coupé en petits dés. Laissez cuire à feu moyen en secouant de temps en temps de façon que cette grosse galette n'attache pas. Quand elle est entièrement prise, retournez-la à l'aide d'une spatule et faites dorer l'autre côté.

PETITES QUENELLES POUR GARNIR UN POTAGE

2 oeufs, sel, poivre, noix muscade, 1/8 litre de lait, beurre pour les ramequins.

Fouettez les oeufs avec l'assaisonnement, délayez peu à peu avec le lait. Versez la préparation dans des petits ramequins beurrés. Couvrez-les. Mettez-les dans une casserole d'eau chaude et maintenez l'ébullition pendant 20 mn. Démoulez et découpez le flan avec un couteau à lames dentelées pour obtenir des petites quenelles prêtes à garnir un potage.

PIPERADE

Pour 4 personnes: 8 oeufs, 4 tranches de jambon de Bayonne, 1 poivron rouge, 1 poivron vert, 4 tomates, un oignon, 2 gousses d'ail, sel, poivre, huile. Préparation: 30 minutes. Cuisson: 25 minutes.

Coupez les tomates en quartiers et les poivrons en lanières après en avoir retiré les graines. Faites blondir de l'huile dans une poêle et ajoutez-y l'oignon haché, les poivrons émincés et les tomates coupées. Assaisonnez et laissez cuire doucement. D'autre part, faites rissoler le jambon de Bayonne et versez-le avec sa graisse sur les poivrons et les tomates. Battez les oeufs et faites l'omelette comme une omelette ordinaire. On peut remplacer le jambon par du lard maigre. Un morceau de sucre peut être ajouté à la préparation. L'omelette peut être fourrée avec la préparation au lieu de mettre tout ensemble.

PIPERADE BASQUAISE

Pour 4 personnes. Préparation: 10 minutes. Cuisson: 10 minutes. 12 oeufs, 1 poivron vert, 1 poivron rouge, 2 oignons, 2 gousses d'ail, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 3 tomates, 40 g de beurre, 1 cuillerée à soupe de persil haché, thym, laurier, sel, poivre.

Eplucher les oignons et l'ail. Ecraser l'ail, émincer finement les oignons ainsi que les poivrons. Oter la peau des tomates et les épépiner. Verser l'huile d'olive dans une sauteuse, y faire suer les oignons, ensuite, ajouter les poivrons, l'ail, le thym et le laurier; saler, poivrer et cuire à

couvert sur feu doux 20 minutes. Dans bols différents, casser 6 oeufs, les battre; saler, poivrer puis ajouter le persil haché et un peu de piperade. Faire cuire les 2 omelettes individuellement avec un peu de beurre. Ajouter de la piperade au centre de chacune d'elles. Servir aussitôt avec une salade verte.

POTAGE AUX OEUFS

Battez 3 oeufs entiers avec 3 c à soupe de semoule de blé fine, 3 c à soupe de parmesan râpé, sel, poivre et muscade. Diluez le mélange avec 1 louche de bouillon froid. Portez à ébullition le reste de 1 litre 1/2 de bouillon, versez-le sur les oeufs battus en fouettant énergiquement. Laissez cuire encore 2 mn en fouettant et servez immédiatement.

QUICHE LORRAINE

Pour 6 personnes: 300 g de pâte brisée. Garnir un moule puis piquer la pâte à la fourchette de part en part. Disposer régulièrement des petits dés de lard fumé (300 g) préalablement sautés au beurre. On parsème de copeaux de beurre (50 g) et on recouvre d'une préparation faite avec 6 oeufs battus et 400 g de crème fraîche, assaisonnée de sel, poivre, muscade. Cuire 45 à 50 mn au four th 6 (180°C). Servir brûlant.

RATATOUILLE AUX OEUFS

400 g de tomates, 200 g de poivrons jaunes, 4 oeufs, 2 oignons, 2 gousses d'ail, 5 c à soupe d'huile, du sel, du poivre, du thym, du laurier et des fines herbes, quelques croûtons frits.

Passez les tomates quelques minutes à l'eau bouillante et pelez-les. Coupez-les en morceaux et faites-les fondre dans de l'huile bien chaude. Ajoutez-y les poivrons nettoyés et coupés en fines lanières, les oignons hachés et l'ail concassé. Incorporez thym, laurier, sel et poivre. Laissez mijoter à petit feu avec couvercle pendant 25 minutes. Battez les oeufs, mélangez-les aux légumes et saupoudrez de fines herbes hachées Servez cette ratatouille avec des croûtons frits.

SOUPE ITALIENNE

Pour 4 personnes: 3/4 de litre de consommé ou de bon bouillon, 4 oeufs, parmesan râpé, persil haché, cerfeuil, poivre.

Faites réchauffer le consommé ou préparez-le avec un bon concentré. Battez les oeufs en omelette, et versez-les dans le bouillon au moment où commence l'ébullition, remuez le bouillon à la fourchette pendant toute la durée de cette opération afin que les oeufs forment des filaments. Versez dans une soupière chaude, parsemez de persil haché et de cerfeuil effeuillé, poivrez fortement. Le parmesan râpé se sert à part.

TARTE AU PERSIL

Un fond de tarte en pâte brisée. Garniture: 4 oeufs, 2 c à soupe de lait, sel, poivre, 2 tasses de persil haché, 1 c à soupe de ciboulette hachée.

Faites cuire le fond de tarte à blanc 10 mn. Battez les oeufs avec le lait et l'assaisonnement. Ajoutez les herbes hachées, versez sur le fond de tarte. Faites cuire 30 mn à four chaud (200°C).

TARTE TYROLIENNE

6 oeufs, 50 g de beurre, 200 g de tomates, 12 anchois, 50 g de chapelure, 2 dl de crème, persil.

Faire durcir 3 oeufs, les écaler. Enlever la peau et les graines des tomates. Couper les oeufs en quartiers. Beurrer abondamment un plat à tarte de 20 cm de diamètre le foncer avec 200 g de pâte environ et mettre une couche de tomates pelées et émincés. Napper les tomates avec un peu de beurre battu au fouet, mélangé avec les anchois pilés au mortier et du persil. Sur ce socle dresser avec soin les quartiers d'oeufs durs et saupoudrer de chapelure. Saler, poivrer. Battre les oeufs restants et la crème , assaisonner et verser sur les tomates et mettre au four 45 mn environ. Servir chaud.

TIMBALE D'OEUFS

Pour 6 à 8 personnes: 12 oeufs, 1 cuillère de sel, 250 g d'olives dénoyautées et hachées, 3 zestes de citron, 2 cuillères à soupe de persil haché, 2 cuillères à soupe de coriandre hachée, 1/2 cuillère à soupe de poivre, 1/2 cuillère à soupe de gingembre, 1 dl d'huile d'olive.

Battez les oeufs dans un grand récipient et incorporez-y les olives, les zestes de citron concassés, le persil, la coriandre, le poivre, le gingembre et le sel. Mélangez bien. Dans un moule réfractaire, chauffez l'huile à feu vif, quand elle est très chaude, versez-y le mélange, coupez le feu et laissez reposer pendant quelques minutes. Préchauffez le four à température moyenne et placez-y la timbale. Enfoncez de temps en temps un couteau, jusqu'à ce que la lame soit complètement propre. Sortez-la du four et laissez refroidir avant de démouler. Servez chaud ou froid, coupé en tranches.

TOASTS AUX OEUFS BROUILLES

Pour 4 personnes: 4 belles tranches de pain de mie d'une épaisseur de 1,5 cm, 10 oeufs, 8 anchois à l'huile, 8 olives noires, 2 c à soupe de crème fraîche, beurre, sel et poivre.

Dénoyautez les olives, et coupez-les en deux. Par ailleurs, faites fondre dans une casserole au bain-marie un peu de beurre, et faites dorer au beurre dans une poêle les tranches de pain de mie des deux côtés. Pendant ce temps, cassez les oeufs dans une terrine, ajoutez la crème, 2 c à soupe de beurre en menus morceaux. Assaisonnez. Battez l'ensemble. Lorsque la

préparation est onctueuse, mais non mousseuse, versez-la dans la casserole au bain-marie. Tournez sans arrêt avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux, Garnissez-en aussitôt les toasts chauds. Décorez avec les anchois disposés en croisillons et les olives noires.

TOASTS AUX OEUFS POCHES

4 oeufs frais, 4 tranches de pain de mie, 50 g de gruyère râpé, 2 c à soupe de vinaigre, une boîte de sauce tomate, sel.

Faites dorer les tranches de pain de mie au four. Rangez-les dans un plat à gratin. Faites pocher les oeufs en les plongeant pendant 4 minutes dans un litre d'eau bouillante salée et vinaigrée. Egouttez. Couvrez chaque tranche de pain de mie avec de la sauce tomate. Disposez par-dessus un oeuf poché, nappez avec la sauce tomate et saupoudrez de gruyère rapé. Faites gratiner au four quelques minutes et servez.

TRUCHA

12 oeufs, 250 g de tomates, 200 g de cèpes, 200 g de pommes de terre, 100 g de fromage râpé, 100 g de beurre, 2 c à soupe d'huile, 1 gousse d'ail, sel, poivre.

Faire fondre une noix de beurre y cuire les tomates avec la gousse d'ail entière. Faire aussi sauter au beurre, les cèpes émincés et les pommes de terre coupées en fines rondelles. Battre les oeufs avec le fromage râpé, saler, poivrer, ajouter les tomates, les cèpes et les pommes de terre. Dans une grande poêle faire chauffer de l'huile et verser l'omelette. Agiter la poêle, quand l'omelette est prise le retourner et finir la cuisson à petit feu. Servir à plat.